Rapport d'Activité

2007



Olive de France
Huile d'Olive de France
Parfums de table



Association
Française
Interprofessionnelle
de l'Olive



www.afidol.org

Sommaire

Rapport moral du Président



Le Président
Olivier NASLES

L'avenir est dans le commerce

L'an dernier à la même époque, je me posais et je vous posais un certain nombre de questions sur l'avenir de notre filière. Je suis certain que nombre d'entre-vous se sont depuis consacrés à réfléchir sur ces sujets et que les solutions vont fuser comme un feu d'artifice. Aux deux premières, je dirais, avec le recul, qu'il est trop tard pour se poser la question. En effet, il est inutile de se demander s'il existe une place pour la filière oléicole française, cette filière existe, elle se développe, il faut faire avec et gérer au mieux son existence. Quant à l'orientation de la filière sur l'identification, il est trop tard pour s'interroger, et ce pour deux raisons : la première est que personne n'a d'autre solution à proposer et la deuxième est que, le coup parti, il est un peu tard pour virer de bord.

A la question, l'AFIDOL remplit-elle correctement son rôle d'Interprofession ? Les réalisations développées dans notre rapport d'activité témoignent que le but est atteint. Nous nous devons d'être sur tous les fronts ce qui n'est pas évident pour une petite structure comme la nôtre.

Sur le plan technique, il nous faut gérer à la fois l'expérimentation des nouvelles pratiques oléicoles et la vulgarisation de ces techniques auprès des oléiculteurs. La polyvalence de nos techniciens permet de gérer simultanément la mise au point d'une technique de lutte contre la mouche pour pouvoir accéder à une Oléiculture biologique qui est une priorité absolue ; la gestion du réseau d'alerte « Mouche », malheureusement en voie d'abandon par le Service de la Protection des Végétaux ; enfin, la formation des oléiculteurs amateurs à la taille de l'olivier et aux bonnes pratiques culturales. Quelques exemples parmi d'autres mais qui montrent la diversité du sujet.

En matière de trituration, nous poursuivons nos actions sur l'amélioration de la qualité des huiles par l'optimisation de la date de récolte des olives, la mise à jour du guide des bonnes pratiques d'hygiène des moulins, le suivi des dossiers d'aides à la rénovation des moulins existants et, surtout, la recherche d'une meilleure valorisation des sous-produits, grignons et margines, en collaboration avec l'Agence de l'Eau, sans parler du dossier sur les installations classées qui reste sensible ou encore de la conception d'un logiciel de traçabilité pour les moulins.

L'olive de table est aujourd'hui devenue, elle aussi, une priorité. L'AFIDOL participe au groupe de travail du Conseil Oléicole International sur la mise au point d'une technique de contrôle organoleptique des olives de table, travaille sur les techniques de confiserie et sur le traitement des rejets polluants.

Toutes ces actions sont, pour la plupart, financées grâce au programme OLEA 2020 qui est entré dans sa deuxième phase. Complété par le soutien financier des Conseils Régionaux, OLEA 2020 assure les deux tiers de nos ressources soulageant ainsi la filière d'un coût qu'elle ne pourrait supporter seule.

Sur le plan Economique et Réglementaire, notre action se concentre essentiellement sur la recherche de solutions commerciales car, comme je l'annonçais en titre, il n'est plus temps de se lamenter sur l'arrivée de quantités importantes d'huiles françaises sur le marché, il nous faut agir. Nos deux segments traditionnels, que sont l'autoconsommation et la vente directe, sont saturés et ne nous permettront pas d'écouler les nouvelles productions.

.../...





Rapport moral du Président

Je souhaite privilégier deux axes de développement :

• La diversification de notre offre avec un soutien marqué à la production d'olives de table qui est un marché à forte potentialité mais aussi, plus original, Le segment de la pâte d'olive pour lequel nous étudions la possibilité de le rebaptiser au travers d'une marque collective déposée par l'interprofession. Plutôt que de se battre sur le marché de la tapenade qui est largement galvaudée, l'idée est de développer un produit 100% à base d'olives de France en noir ou en vert.

• La recherche de nouveaux marchés, que ce soit en France ou à l'exportation. Si nous voulons avoir une chance d'éviter la crise, il faut poursuivre nos efforts en nous démarquant et en nous identifiant fortement face à la concurrence étrangère.

Auxquels il convient d'ajouter :

• La lutte contre l'usurpation de l'origine. Grâce au travail de Christian Pinatel et de Denis Ollivier, nous sommes aujourd'hui capables d'identifier l'origine des produits et donc de transmettre aux Services de la Répression des Fraudes, toute huile conçue pour tromper le consommateur sur son origine. L'origine qui, justement et selon toute vraisemblance, devrait devenir obligatoire dans l'Union Européenne très bientôt.

Pour atteindre ces objectifs, plusieurs études ont été commandées, toujours financées par OLEA 2020 auprès d'Ernst &Young ou Ubifrance. Les premiers résultats vous seront communiqués en fin d'année.

Le dernier axe de travail de notre Interprofession est, bien sûr, celui de la communication. Ces actions ne peuvent recevoir d'aides publiques, aussi est-ce là où nous manquons cruellement de moyens. Outre quelques actions dans les salons de l'Agriculture ou de Saveur, nous concentrons nos efforts sur le site Internet qui fonctionne bien et dont une version anglaise simplifiée devrait voir rapidement le jour. Il est aussi important pour nous d'organiser l'offre avant de communiquer car il n'y a rien de plus décevant pour un consommateur que de chercher un produit qui n'existe pas.

Résumer en quelques lignes un programme d'actions n'est pas chose aisée. Mais vous pouvez constater que votre Interprofession bouge grâce aux hommes et aux femmes qui la composent et que je remercie pour leur engagement et leur dévouement.

Enfin, la dernière question que je me posais l'an dernier s'est trouvée être au cœur de l'actualité de l'année écoulée. Devons-nous continuer à faire le bonheur des oléiculteurs et des mouliniers malgré eux ? J'ai eu l'occasion d'exprimer dans une lettre ouverte le ras-le-bol que je ressens face à l'irresponsabilité de certains. Alors que notre filière va devoir faire face, dans un proche avenir, à une crise sans précédent et que nous devrons rassembler nos énergies pour l'affronter, certains continuent des combats démagogiques qui nous font perdre du temps et de l'argent. Je ne reviendrai pas en détail sur cette affaire, tout a été dit ou presque. Simplement et dans un souci de clarification, votre Conseil d'administration a décidé de demander la reconnaissance de l'AFIDOL comme Interprofession et non plus comme section interprofessionnelle de l'ONIDOL.

L'idée n'est surtout pas de se couper de la filière oléo-protéagineuse mais simplement d'avoir les moyens de travailler sur des produits différents, puisque nous sommes à cheval entre le secteur des fruits et légumes et celui des huiles de graines. Ma dernière année de mandat sera consacrée à obtenir cette reconnaissance.

Robert Kennedy, pendant sa campagne électorale, peu de temps avant son assassinat, il y a tout juste quarante ans, aimait à dire « Certains regardent les choses faites dans ce pays et se demandent pourquoi ? Moi je rêve de choses impossibles et je me dis pourquoi pas ? ». Alors aujourd'hui, je vous dis pourquoi pas réussir ce pari impossible d'avoir une filière oléicole française, forte, rentable et reconnue. Ensemble, faisons que ce rêve devienne une réalité !

L'AFIDOL en 2007

La filière, la structure, ses missions, OLEA 2020, ses partenaires financiers, ses ressources et engagements

L'Association Française Interprofessionnelle de l'Olive (AFIDOL) est la section spécialisée de l'ONIDOL (Organisation Nationale Interprofessionnelle des Oléagineux). Elle regroupe les familles les plus représentatives de la filière huile d'olive et olive. L'AFIDOL, conçue sous forme d'association (loi 1901), entre dans le champ des compétences définies par la loi d'orientation agricole du 10 juillet 1975 et des textes subséquents.

La filière oléicole française, une réalité économique et financière

* **Plus de 20 000 producteurs** au sens européen du terme, il s'agit de celui qui travaille la terre ; un oléiculteur, quel que soit par ailleurs son statut, dès lors qu'il travaille et entretient ses arbres, est un agriculteur.

* **4 Régions, 13 départements, 1 615 communes, 29 423 oléiculteurs, 78 814 parcelles, 50 707 hectares, 4 352 482 oliviers.**

* **5 000 hectares ont aujourd'hui moins de dix ans, soit près de 2 000 000 d'oliviers.**

* **230 moulins à huile.**

* **120 confiseurs d'olives.**

* **100 000 tonnes d'huile d'olive et 53 000 tonnes d'olives consommées annuellement.**

* **Un chiffre d'affaires global estimé à 65 millions d'euros pour l'huile d'olive (filière huile d'olive hypermarchés, supermarchés et hard discount : 387,7 millions d'euros), 8 à 10 millions d'euros pour les olives (filière olive hypermarchés, supermarchés et hard discount : 162,6 millions d'euros).**

L'AFIDOL fédère huit familles professionnelles au sein de deux collèges

Le Collège des Producteurs

- FNPHP : Fédération Nationale des Producteurs Horticulteurs et Pépiniéristes
- FOPO : Fédération des Oléiculteurs Producteurs d'Olives
- FFPO : Fédération Française des Producteurs d'Olives
- FSPAOC : Fédération des Syndicats de Producteurs d'Olives et d'Huile d'Olive d'Appellation d'Origine Contrôlée

Le collège des transformateurs / metteurs en marché

- FCO : Fédération des Coopératives Oléicoles
- FEDICO : Fédération Française de l'Industrie et du Commerce des Huiles d'Olive
- FOF : Fédération de l'Olive de France
- SNM : Syndicat National des Mouliniers



L'AFIDOL en 2007

Ses missions

L'AFIDOL est prioritairement porteuse d'une mission d'ordre économique. La connaissance des productions et des marchés mondiaux, européens, nationaux, la connaissance et le suivi de l'évolution des différentes réglementations, doivent permettre aux huiles d'olive et olives de France, de maintenir un niveau de compétitivité à la hauteur des exigences du marché.

L'AFIDOL développe et poursuit, directement et en partenariat avec des centres techniques spécialisés, des programmes relatifs à la production des huiles d'olive et olives de France, l'élaboration des produits finis en terme de qualité, de prise en charge des sous-produits, de typicités liées aux productions très variées et aux terroirs, que l'on retrouve au sein des 13 départements oléicoles répartis sur les quatre régions économiques du Sud de la France.

L'AFIDOL s'engage de plus en plus dans la mise en œuvre d'actions de communication destinées à renforcer l'image des huiles d'olive et olives de France auprès des consommateurs de plus en plus exigeants et attentifs aux notions de saveur, de terroir et d'origine.

Pour conduire ses programmes, l'AFIDOL a mis en œuvre en 2006 des actions résultant pour partie d'une contractualisation réalisée entre différents partenaires tels que l'Etat et les Conseils Régionaux. Pour les programmes réalisés au sein de la Région Corse, les contractualisations sont directement établies avec l'Office de Développement Agricole et Rural de Corse (ODARC).

D'autres collectivités contribuent indirectement au travers de conventions spéciales, notamment le Conseil Général de la Drôme, ainsi que la Ville de Nyons en Drôme Provençale.

Certains programmes sont directement contractualisés sur la base de conventions résultant de financements européens. En 2007, un programme au titre des Organisations d'Opérateurs a pu débuter.

Par ailleurs, l'AFIDOL développe sa communication au travers de publications spécifiques, adaptées aux attentes des membres des familles qui la composent, mais aussi en fonction des volontés exprimées par les différents partenaires.



C'est cette définition qu'ont donné les professionnels français de l'oléiculture au programme présenté à la suite de la publication du règlement n° 2080/2005 de la Commission des Communautés Européennes du 19 décembre 2005.

Ce règlement définit les modalités d'application du règlement n° 865/2004 du Conseil en ce qui concerne les organisations d'opérateurs oléicoles, leurs programmes de travail et leur financement.

Ces dispositions font suite aux réformes survenues dans le cadre de l'Organisation Commune de Marché pour le secteur de l'olivier et prévoient des mesures en faveur d'une meilleure connaissance des marchés, des dispositifs d'encouragement à des productions de qualité tracées respectant l'environnement dans lequel elles se développent.

L'AFIDOL a, au titre d'organisation interprofessionnelle -art. 2 - d), présenté une demande de reconnaissance en qualité d'organisation d'opérateur qui lui a été accordée au regard du programme opérationel déposé. La réalisation de ce programme d'un montant global de 2 135 890 €, dans lequel l'Union Européenne contribue à hauteur de 1 728 000 €, et l'Etat Français (ONIGC) à hauteur de 203 945 €, est segmentée en trois périodes d'actions distinctes. En 2007, une première période a couvert les actions réalisées entre février et août 2007, la deuxième période est cours jusqu'au 30 avril 2008, le programme se terminant le 31 mars 2009.

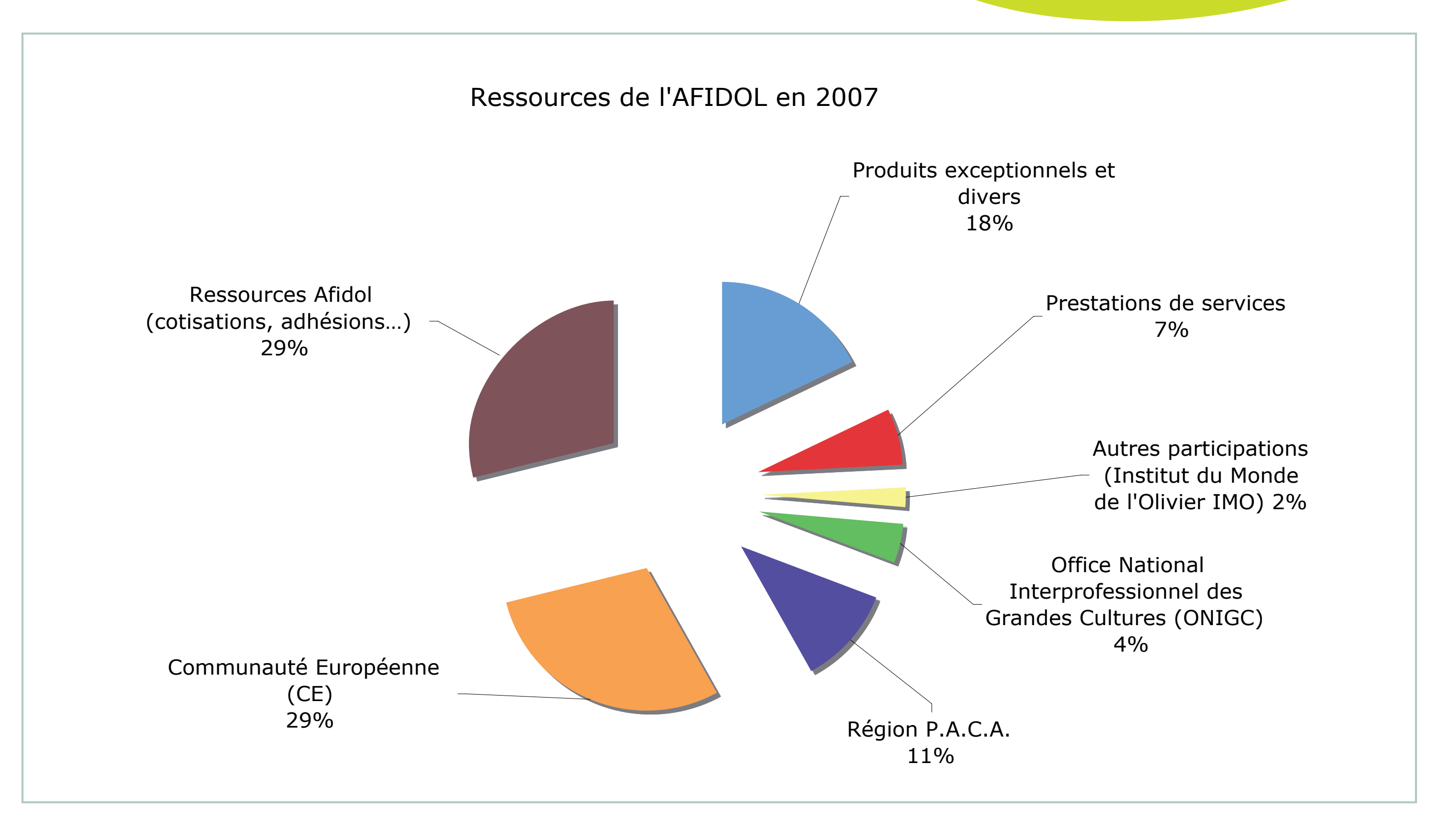
Ses partenaires financiers

• L'Union Européenne
• Le Ministère de l'Agriculture
• L'Office National des Grandes Cultures (ONIGC)
• Les quatre Conseils Régionaux : Corse, Languedoc-Roussillon, Provence-Alpes-Côte-d'Azur, Rhône-Alpes
• Les Directions Régionales de l'Agriculture et de la Forêt de Corse, du Languedoc-Roussillon, Provence-Alpes-Côte-d'Azur, Rhône-Alpes
• L'Office de Développement Agricole et Rural de Corse (ODARC)
• L'Institut National de la Recherche Agronomique (INRA)
* L'Agence de l'Eau Rhône Méditérranée et Corse
• Le Comité pour l'Expansion de l'Huile d'Olive (COPEXO)
• L'Institut des Corps Gras (ITERG)
• Le Conseil Général de la Drôme
• La Ville de Nyons
• Le Laboratoire Interrégional de la Répression des Fraudes de Marseille
• L'Université d'Aix-Marseille III
* S.A. Phytorem

www.afidol.org

L'AFIDOL en 2007

Ses ressources et engagements



Engagements de l'AFIDOL en 2007

Autres prestations et divers 7%

Actions de promotion filière et communication générique 21%

Fonctionnement 12%

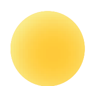
Recherche, développement, expérimentation, diffusion de l'information technique 18%

Connaissance du marché & organisation économique (observatoire) 16%

Qualité et sécurité sanitaire 26%

Actualité de la filière oléicole en 2007

Une évolution constante

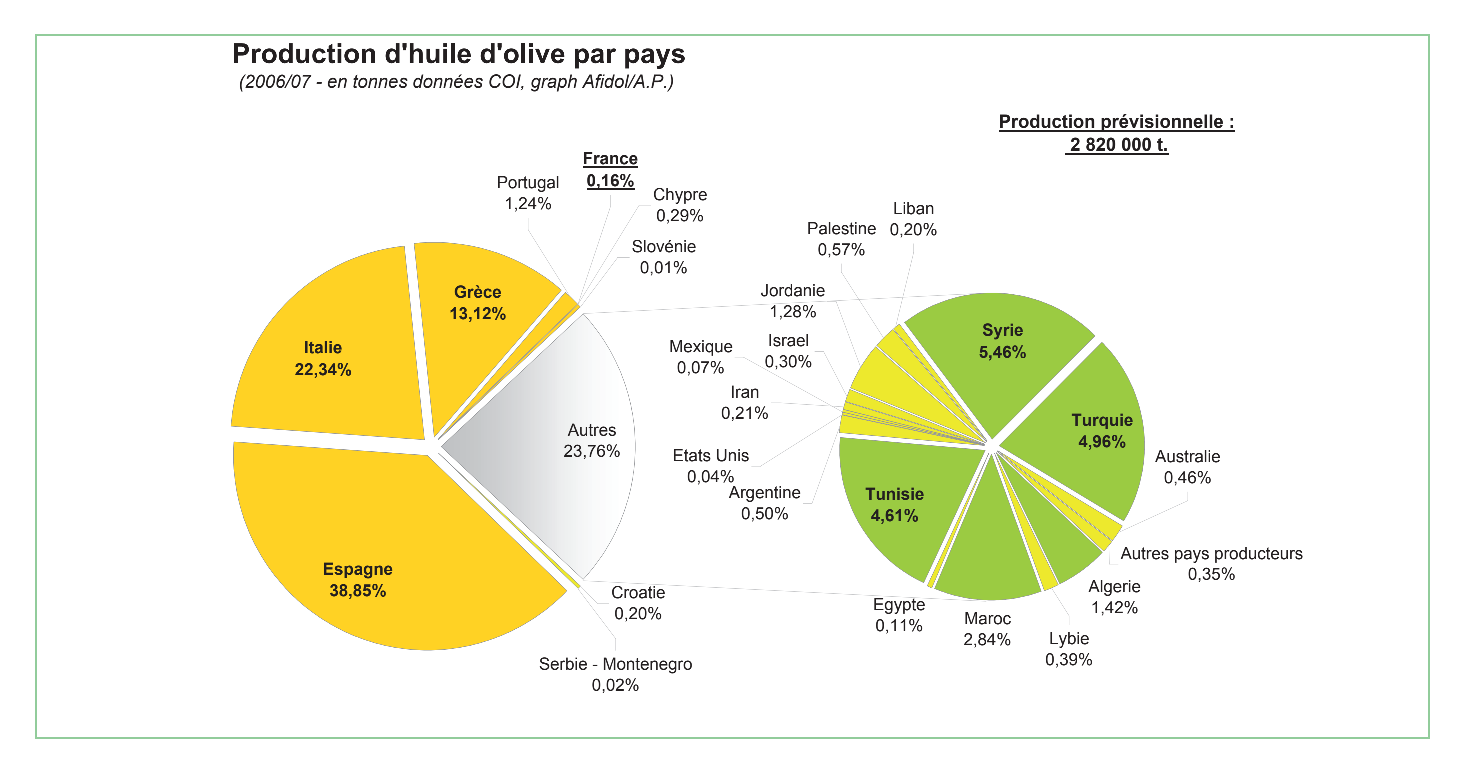


Les huiles d'olive

La production mondiale

Le bilan provisoire de la campagne 2006/2007 est évalué par le Conseil Oléicole International à 2 859 500 tonnes.

La dernière campagne (2007/2008) est estimée à 2 820 500 tonnes confirmant ainsi la stabilité de la production européenne dont l'alternance est de moins en moins marquée. Pour l'instant, les prévisionnels de croissance de la production estimés à plus de 3 000 000 tonnes dès cette année ne se sont pas réalisés. Le graphique ci-après, détaille la production européenne pour 2006-2007 qui alimente ainsi 75 % de la production mondiale.



De ces chiffres, nous devons retenir que la production italienne est en chute régulière depuis quatre campagnes, passant de 879 000 tonnes à 500 000 tonnes, alors que la production espagnole progresse dans le même temps.

La production grecque, avec 360 000 tonnes, est stable. Elle devrait chuter pour la campagne 2007/2008, à la suite des graves incendies qui ont détruit au moins 500 000 oliviers dans le Péloponèse au cours de l'été 2007.

Au niveau des autres pays du pourtour méditerranéen, Tunisie, Turquie et Maroc, la production est stable avec respectivement 180 000, 160 000, 85 000 tonnes.

L'Argentine et l'Australie, deux pays disposant de nouveaux vergers, progressent avec des productions respectives de 20 000 et 13 000 tonnes.

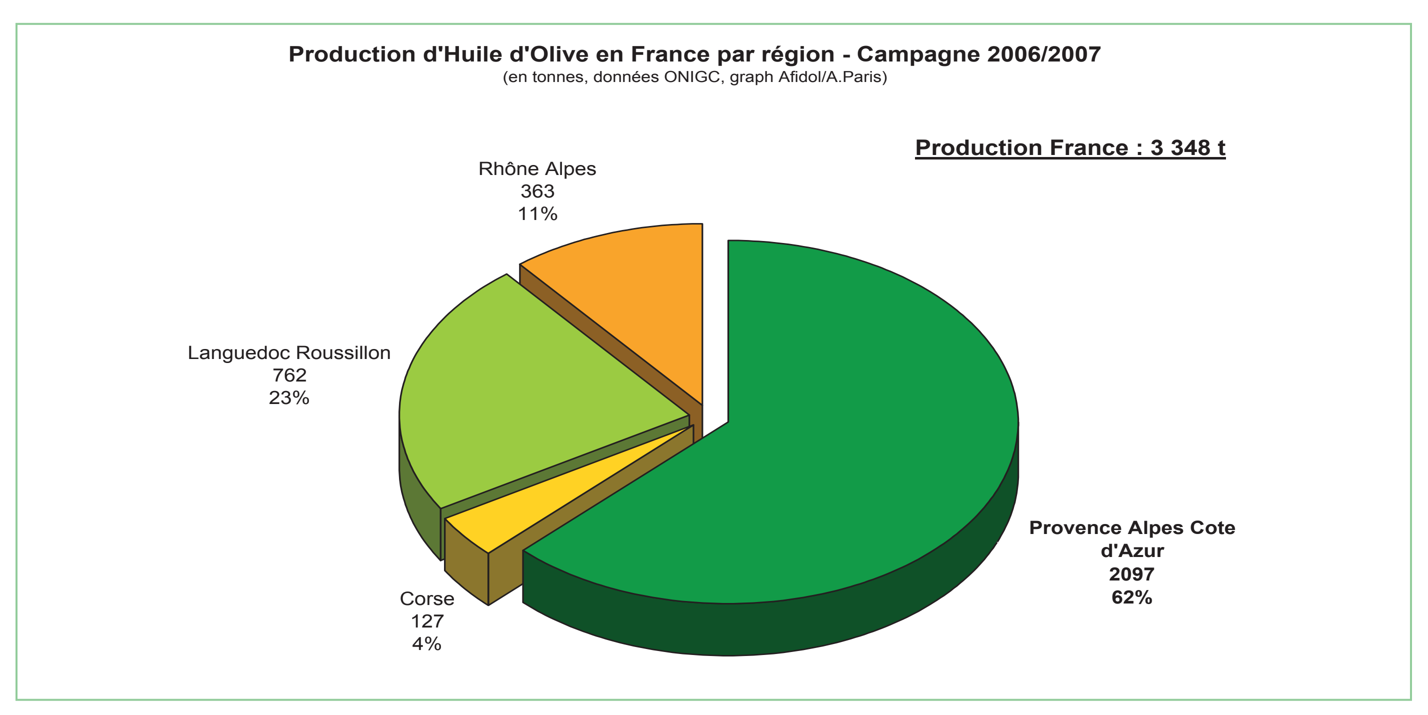
La production française

Avec 3 348 tonnes, la production de la campagne 2006/2007 n'a pas été à la hauteur des espérances de l'été 2006. Il s'agit de la plus petite récolte depuis 2001/2002. La production est inférieure de plus de 500 tonnes à la moyenne des sept dernières années (3 930 t) toutefois des écarts significatifs existent entre les différents bassins.

Actualité de la filière oléicole en 2007

Les régions Languedoc-Roussillon et Corse tirent leur épingle du jeu, puisqu'elles ont accru leur production respectivement de 90,1 tonnes et 25,5 tonnes. Il faut dire que le climat a été moins rude aux moments opportuns du développement de l'olive que dans les autres régions et que ces deux régions connaissent un dynamisme de la filière oléicole très important avec de nombreuses plantations qui entrent aujourd'hui en production.

Les régions Provence Alpes Côte d'Azur et Rhône-Alpes ont été plus durement touchées par les mauvaises conditions climatiques et ont vu leur production chuter respectivement de 982,2 tonnes et 169,5 tonnes. Ces sont les départements des Alpes-Maritimes, du Var, des Alpes-de-Haute-Provence et des Pyrénées-Orientales qui, pour cette campagne 2006/2007, ont des productions en net recul.



Les 5 000 tonnes prévues à la suite des nouvelles plantations (près de 2 millions d'oliviers depuis 1995) et de la reprise de nombreux vergers, n'ont pas encore été atteintes du fait des conditions climatiques plutôt défavorables de ces 2 dernières années.
La campagne 2007/2008 a, quant à elle, été plus importante que prévue, grâce à des rendements en huile exceptionnels. La production est ainsi estimée à 4 500 tonnes d'huile d'olive au moins.

La consommation mondiale

Elle est globalement stable : 2 926 500 tonnes, 19 000 tonnes de plus qu'au cours de la dernière campagne.

Nous constatons globalement que les pays traditionnellement gros consommateurs affichent une tendance à la baisse de leur consommation, ceci est dû au libre échange d'une part, mais aussi à la diminution de la production dans des pays essentiellement autoconsommateurs d'autre part. C'est le cas pour la Syrie qui, avec une chute de production de 50 000 tonnes, perd le tiers de sa production limitée à 100 000 tonnes d'huile d'olive.

A contrario, des pays faiblement producteurs, progressent dans leurs consommations. C'est le cas en 2007 des Etats-Unis qui consomment aujourd'hui plus de 250 000 tonnes d'huile d'olive tous les ans.

De sérieuses prévisions permettent d'envisager une consommation des huiles d'olive en Chine de l'ordre de 120 000 à 150 000 tonnes à l'horizon 2010/2011.

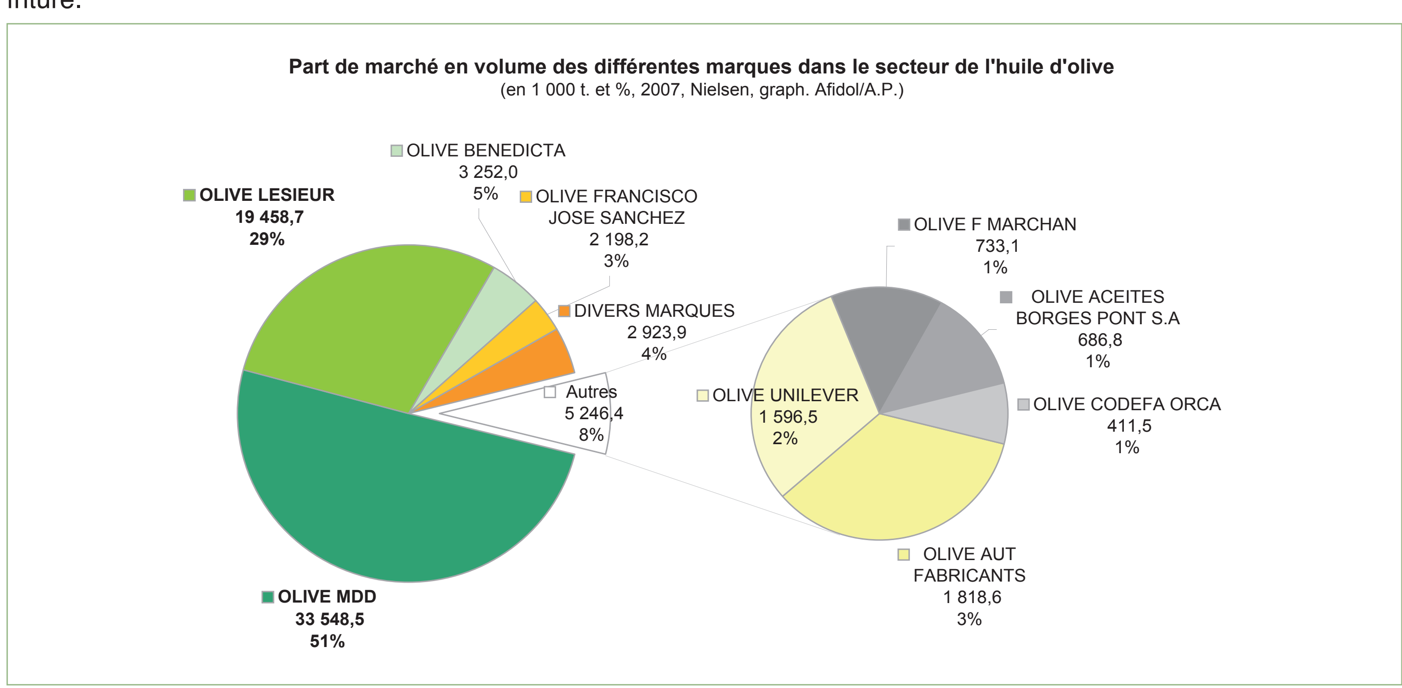
Actualité de la filière oléicole en 2007

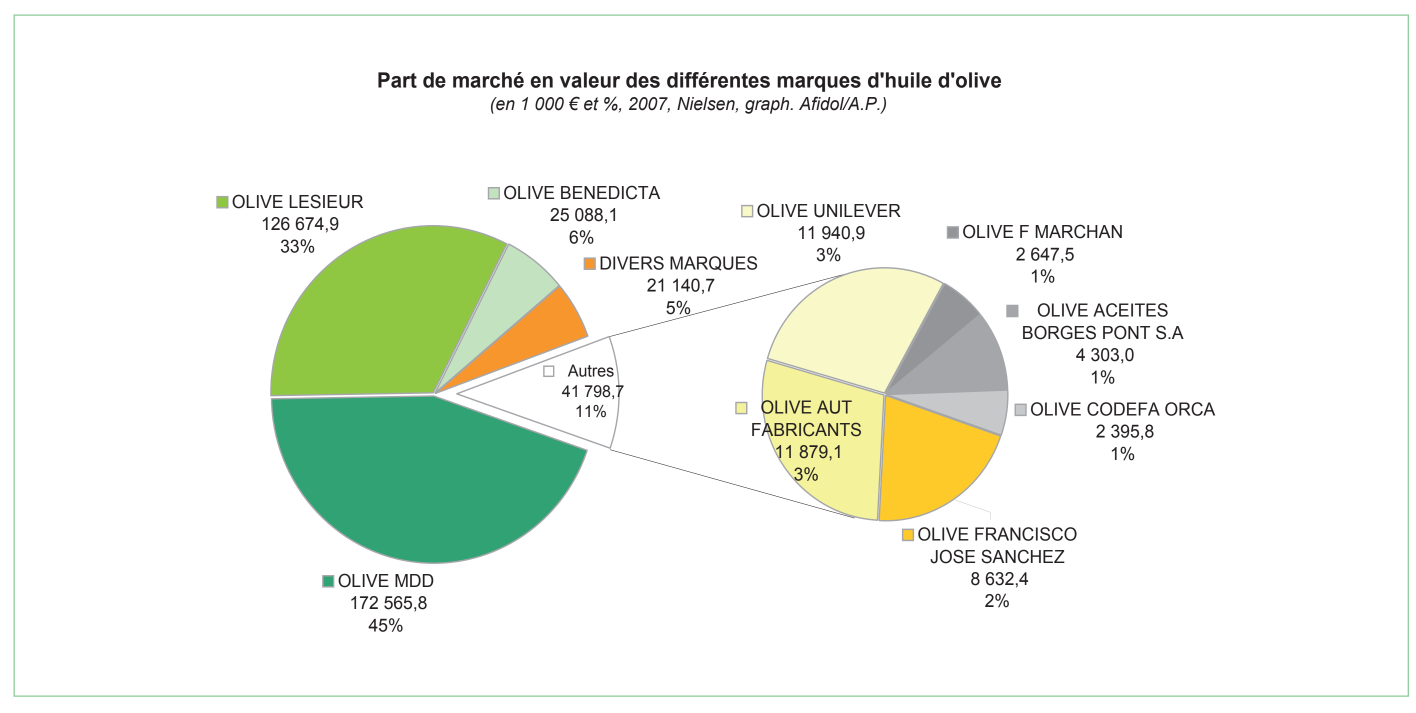
La consommation française

Selon les estimations du Conseil Oléicole International, la consommation française continue de se développer et aurait atteint les 105 millions de litres (100 000 tonnes) en 2006/2007 c'est-à-dire environ 1,7 litre par habitant et par an avec une progression de 0,2 litre en 8 ans.

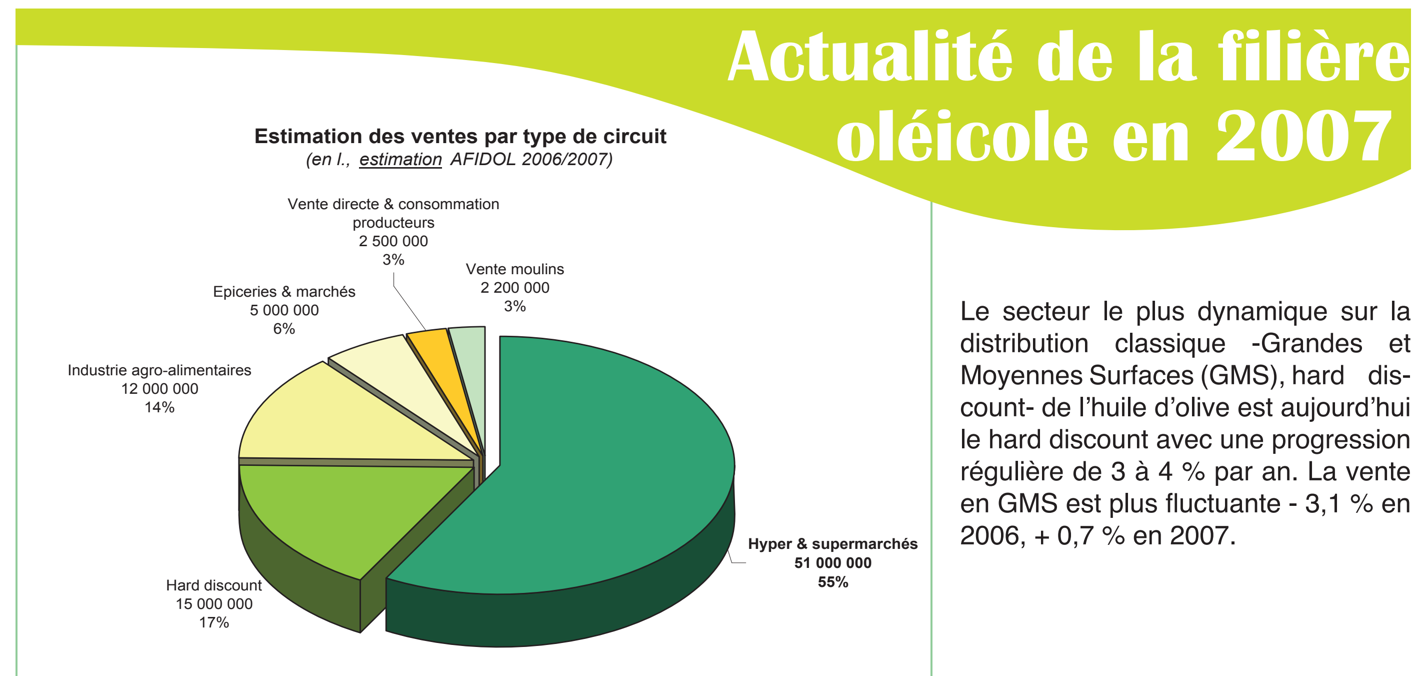
L'huile d'olive reste l'huile végétale la plus consommée après l'huile de tournesol et devant les huiles spécialisées qui représentent un marché d'environ 63,4 millions de litres en hypermarchés, supermarchés et hard discount avec 36,6 millions de litres pour les huiles combinées, et 25,5 millions de litres pour les huiles à friture.

Entre 2006 et 2007, les seules progressions du marché dans le cadre des huiles fluides alimentaires se situent au niveau des huiles à fondues : (+ 5,5 %), les huiles à friture : (+2,5 %), les huiles de noix : (+ 1,6 %), les huiles d'olive : (+ 1,4 %). Dans le même temps, les huiles de colza ont subi une baisse de 23,8 % du marché, le marché des huiles de tournesol restant stable.

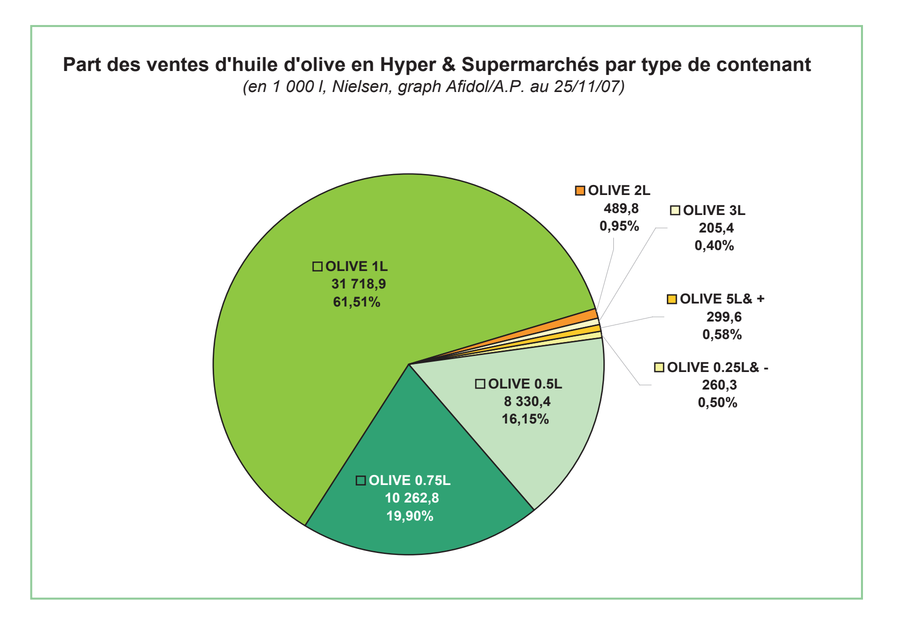




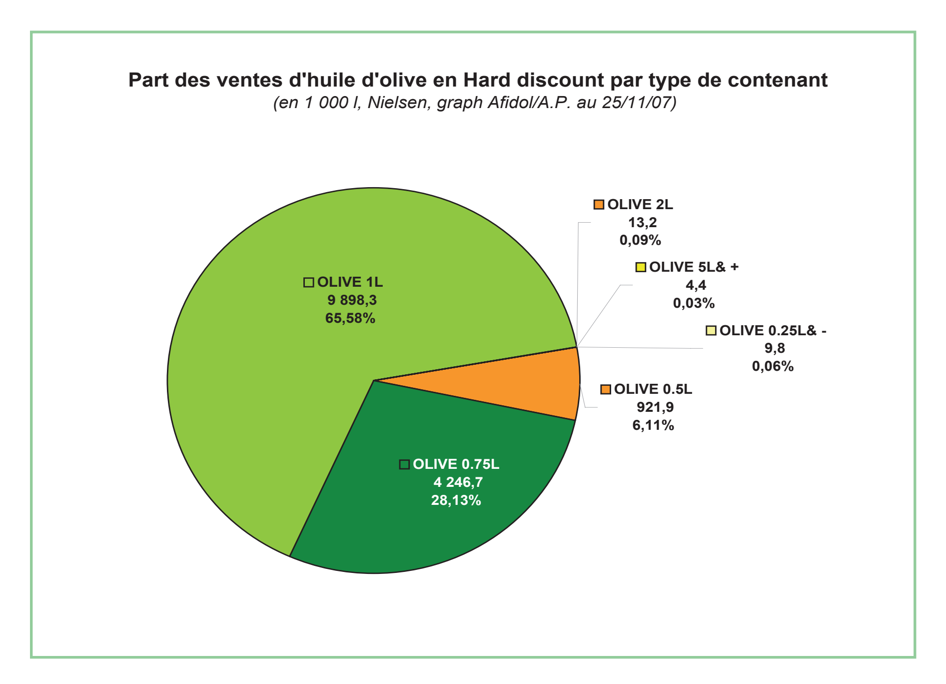
Actualité de la filière oléicole en 2007



Le secteur le plus dynamique sur la distribution classique -Grandes et Moyennes Surfaces (GMS), hard discount- de l'huile d'olive est aujourd'hui le hard discount avec une progression régulière de 3 à 4 % par an. La vente en GMS est plus fluctuante - 3,1 % en 2006, + 0,7 % en 2007.



Le prix moyen de l'huile d'olive a globalement baissé de 5,4 % pour se situer à 5,80 € / l au lieu de 6,10 € / l en 2006. Cette baisse concerne tous les types de contenants (à l'exception du 25 cl). La plus forte baisse concernant les 1 l et 5 l (- 8 %).
Cette baisse des prix est plus marquée dans le hard discount (- 8,2 %) qu'en GMS (- 4,3 %).
Les huiles d'olive de France ont maintenu leur prix de vente stable à 15 € / l, environ.





Actualité de la filière oléicole en 2007



Les olives



Le Conseil Oléicole International confirme une production mondiale 2006/2007 à hauteur de 1 803 000 tonnes.

Il faut retenir que la production d'olives a globalement doublé dans le monde entre 1995 et aujourd'hui.

En Europe, c'est surtout l'Espagne qui a fortement augmenté ses productions, près du double en dix ans. Hors d'Europe, ce sont les pays du pourtour méditérranéen qui développent la production d'olives. Il s'agit avant tout de la Turquie, la Syrie, l'Egypte et le Maroc.

La production française

La récolte 2006/2007 est très faible, près de 1 200 tonnes d'olives seulement. Ce sont surtout les secteurs de production de la Lucques (Aude, Hérault), qui sont affectés par cette chute de production. Les conditions climatiques locales mais surtout les attaques de Bactrocera Oleae sont à l'origine de ce manque de production, perturbant ainsi les réseaux de vente en aval.

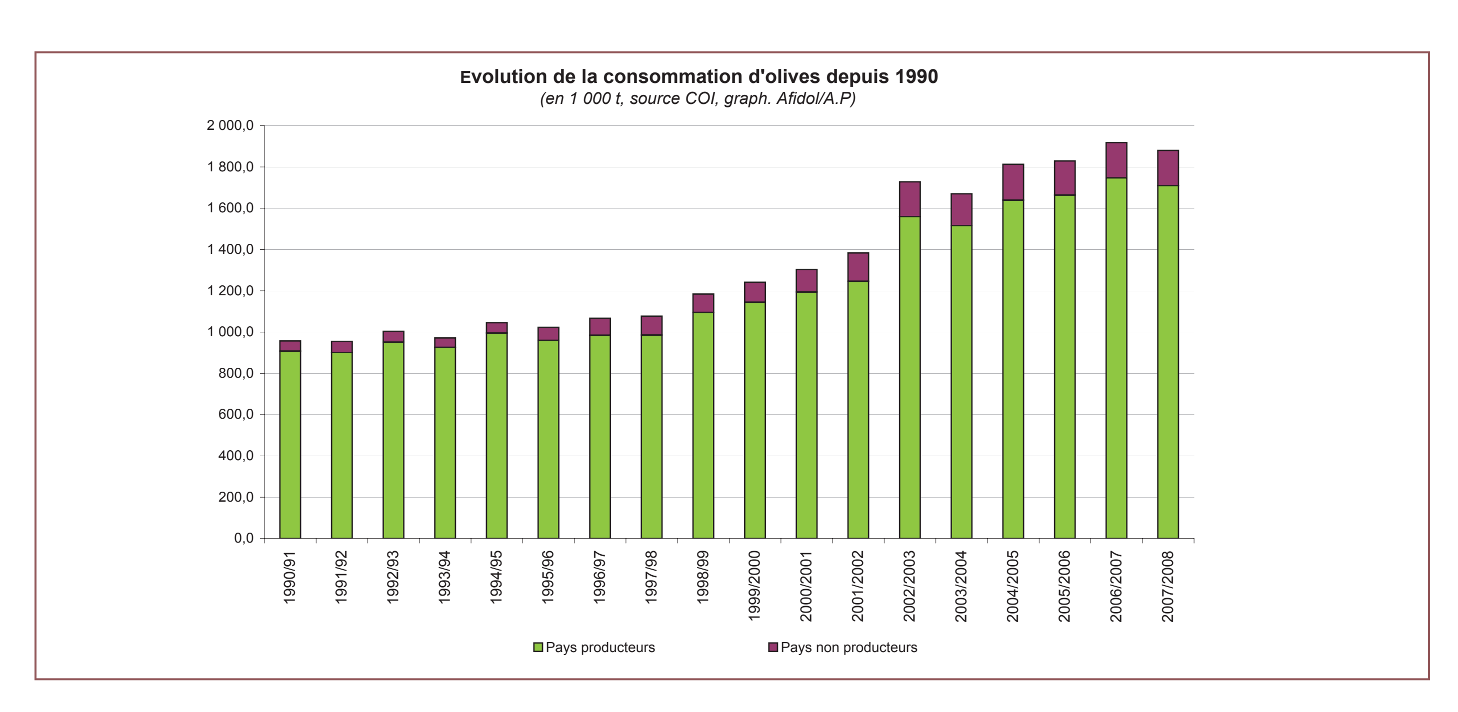
Le département des Alpes-Maritimes se situe dans une configuration identique à celle de la zone Lucques.

Deux variétés d'olives, par contre, fournissent une bonne production :
- La Picholine pour les olives vertes, dans les départements du Gard et des Bouches-du-Rhône, principalement.
- La Tanche ou Olive de Nyons dans la Drôme dont la récolte 2006/2007 a contribué à la reconstitution des stocks.

L'olive verte dite «Cassée» dont une partie est mise sur le marché en Appellation d'Origine Contrôlée des Baux-de-Provence, n'arrive pas encore à satisfaire, avec près de 75 tonnes d'olives en 2006/2007, les attentes d'un marché porteur.

La consommation dans le monde

Arrêtée à 1 880 500 tonnes, on constate un équilibre entre production et consommation. Les principaux consommateurs d'olives sont, respectivement, l'Union Européenne, les Etats-Unis, la Turquie.
En Europe, la croissance de la consommation est nettement perceptible en Grande Bretagne, Allemagne, et Belgique.



Actualité de la filière oléicole en 2007

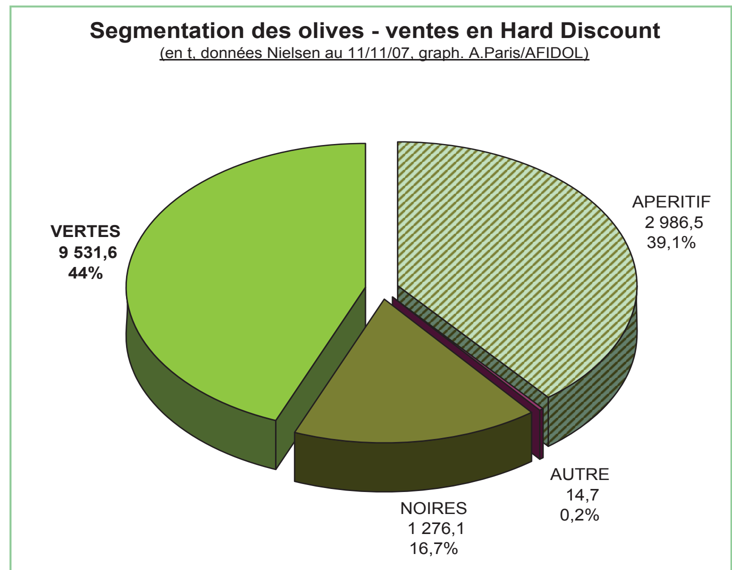
La consommation française

Le secteur olive représente un chiffre d'affaires de 152 716 400 euros dont plus de 82 % en hyper & supermarchés. Globalement, le secteur a évolué de 2,1 %, tandis que les volumes ont diminué de 1,2 % du fait d'une augmentation des prix de l'olive de l'ordre de 3,3 %.

Le kilo d'olives est aujourd'hui vendu en GMS en moyenne 7,6 € pour les olives en barquettes et 9,60 € pour les olives hors barquette tandis qu'en hard discount l'écart est beaucoup plus important, on passe de 3,40 € pour les premières à 10,40 € pour les secondes (hors barquettes).

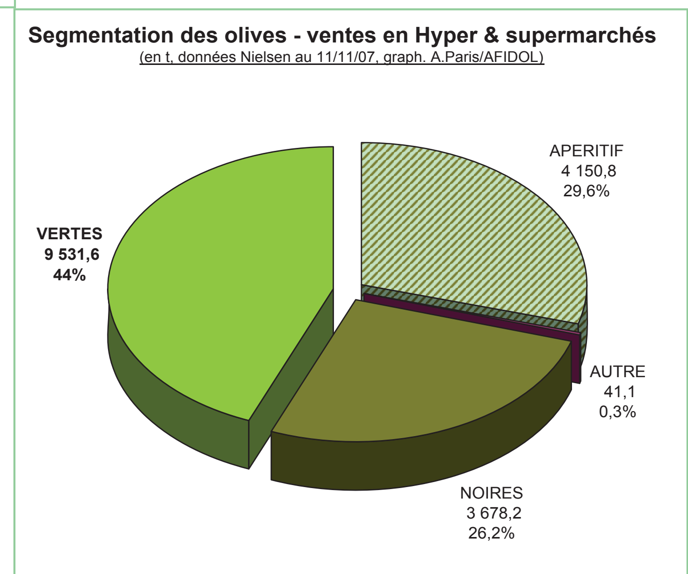
La consommation a suivi les tendances constatées au niveau mondial et européen. Au cours des douze dernières années, la consommation d'olives en France est passée de 31 000 tonnes à près de 54 000 tonnes aujourd'hui. La distribution des olives en France est la suivante :

- Hyper et supermarchés : 30 %
- Hard Discount : 14 %
- Marchés et épiceries : 30 %
- Préparations agro-alimentaires et restauration hors foyer 26 %



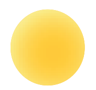






Contact :
*** alexandra.paris@afidol.org**

Les Appellations d'Origine Contrôlée



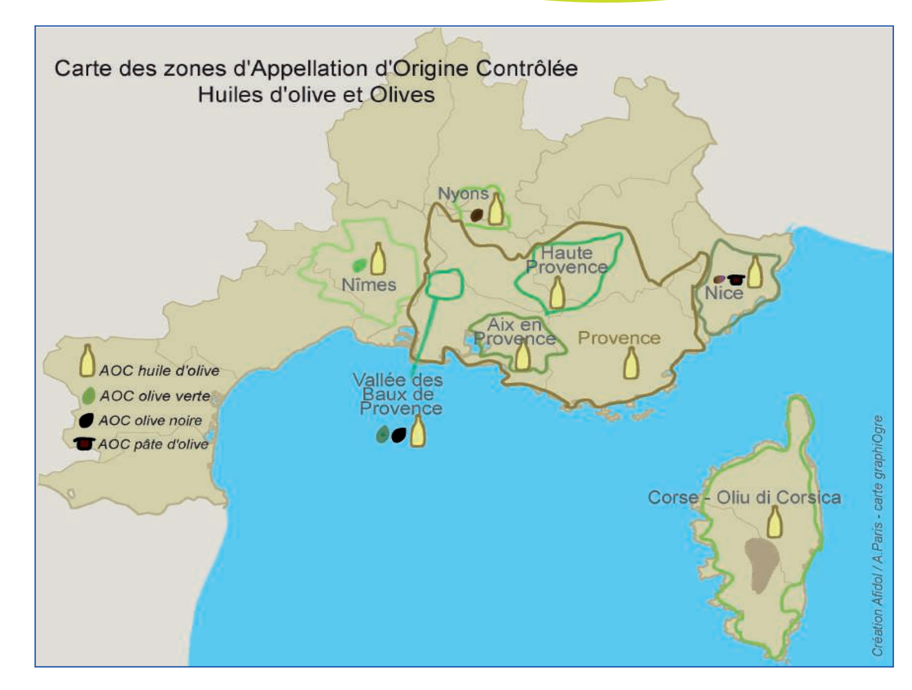
Les AOC Oléicoles

C'est la loi du 2 juillet 1990 qui a étendu la possibilité de revendiquer des AOC à des produits autres que ceux de la viticulture et du secteur laitier. Ces AOC du secteur oléicole sont inscrites dans le registre **«Agro-alimentaire».**

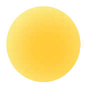
Actuellement, 14 produits oléicoles dont :
- 8 huiles d'olive
- 5 olives
- 1 pâte d'olives

sont concernés par ces dispositions.

Huit secteurs géographiques sont couverts par ces appellations étendues sur 1 045 communes des 1 615 communes oléicoles françaises.
5 400 hectares et 700 000 oliviers, soit 17 % du verger sont concernés par ces dispositifs.

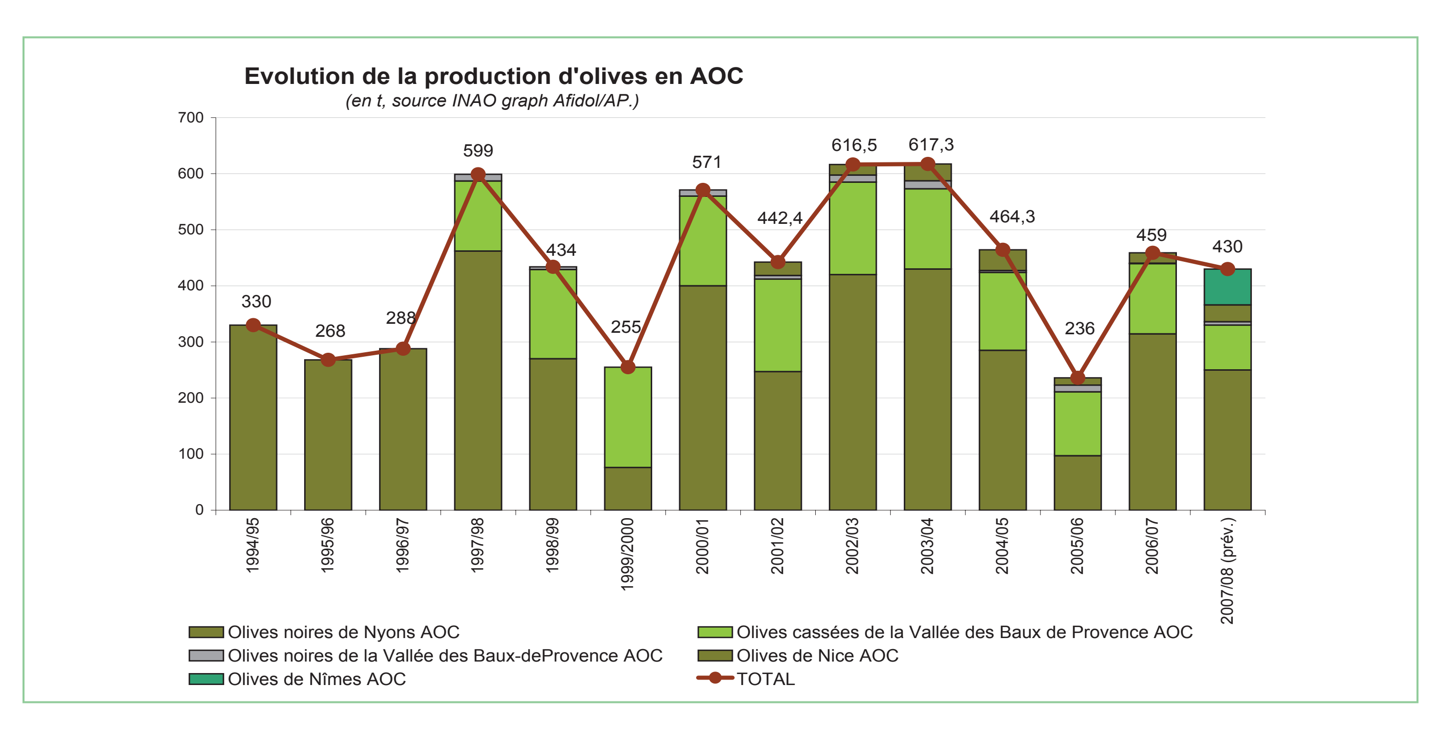


Parmi ces huit appellations huile d'olive, sept sont déjà enregistrées en Appellation d'Origine Protégée-AOP (Européenne).

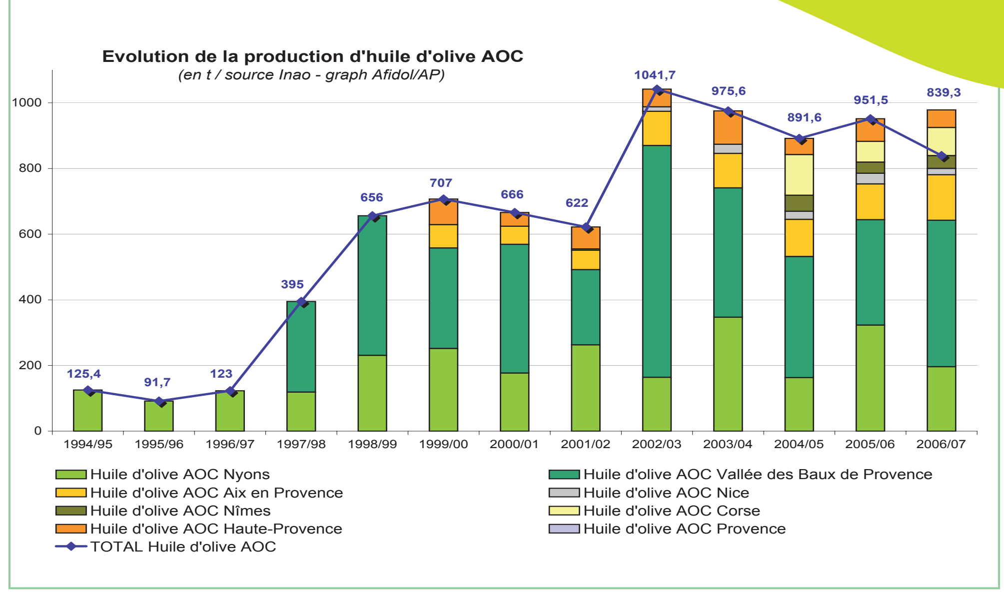


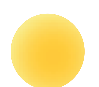
L'importance et l'évolution des productions oléicoles françaises en AOC

Les deux graphiques ci-après montrent l'évolution dans le temps des produits oléicoles français agrées en AOC au regard de la production française. Nous notons qu'aujourd'hui, dans les deux secteurs de production, la part en volumes de celles-ci en AOC est de l'ordre de 30 %.

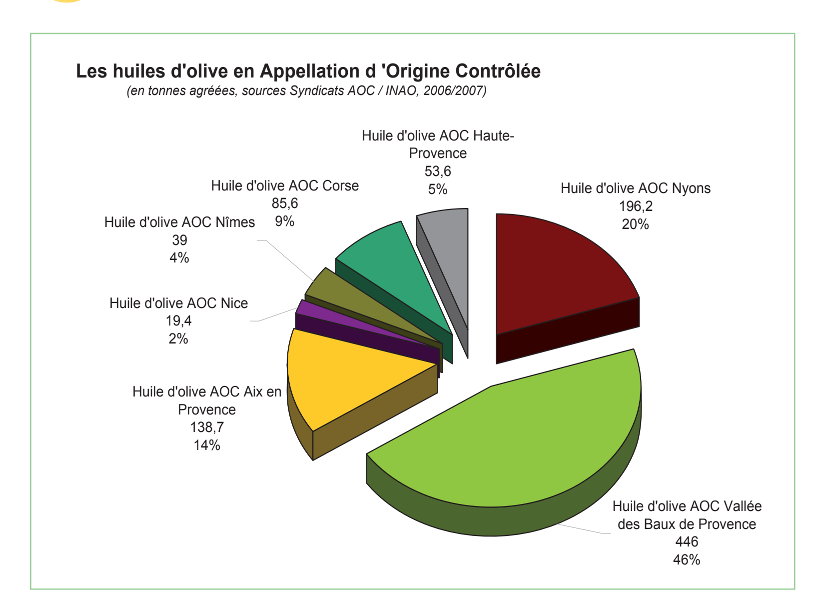


Les Appellations d'Origine Contrôlée





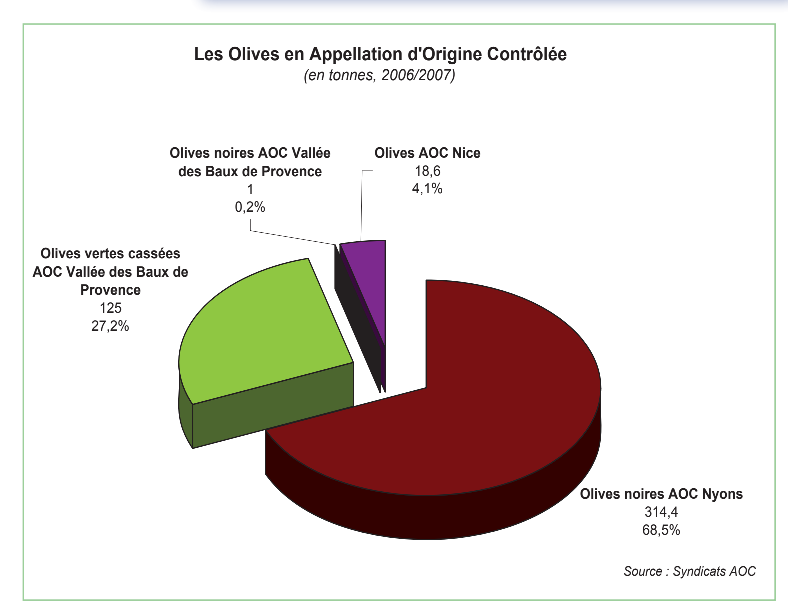
La part actuelle de chaque AOC française

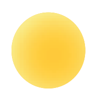


Nous devons noter que dès 2008, les données concernant l'AOC Provence dans le secteur de l'huile d'olive viendront s'ajouter à ces chiffres.

Précisons que des réflexions de la part des producteurs pour revendiquer une aire d'Appellation d'Origine Contrôlée sont en cours dans le secteur du Roussillon, éventuellement en zone sud du Gard et Ardèche, pour les huiles d'olive en Languedoc, pour la production d'huile d'olive et d'olives Lucques.







La commercialisation des AOC

Les huiles d'olive en appellation d'origine contrôlée connaissent les mêmes circuits de distribution que les Huiles d'Olive de France : **principalement** la **vente directe**, un développement lent en grande et moyenne surface (GMS), peu d'export. Toutefois, globalement, elles sont mieux représentées que les Huiles d'Olive de France, en GMS et dans les épiceries fines, notamment grâce à leur distribution au travers des Marques de Distributeurs (MDD premium). Il est sans doute plus facile pour une huile d'olive de se démarquer par son origine qui favorise une certaine notoriété.

L'indication de l'origine sur les huiles d'olive « haut de gamme » est un critère important pour les consommateurs. Ainsi, l'indication précise de l'origine est un motif de choix pour 15 à 17 % des personnes interrogées. De plus, le fait qu'une huile d'olive soit française, c'est-à-dire extraite d'olives cultivées en France, est également un motif de choix pour 7 à 11 % des personnes (plus important pour les personnes habitants en Province qu'à Paris - Etude GEM auprès de 400 personnes, octobre 2002). L'indication de l'origine vient après le goût et le prix dans le choix d'une huile d'olive française «haut de gamme ».

Cette niche des huiles d'olive AOC représente globalement 16 à 17 millions d'euros de chiffre d'affaires avec un prix de vente moyen de 16 € le litre.

Pour les olives, à l'exception de Nyons, la Vallée des Baux de Provence et Nice, la différenciation par l'origine auprès des consommateurs est plus délicate. Elle n'est un critère de choix qu'auprès de 13 % des acheteurs (et seulement pour 4 % comme critère principal), loin derrière le goût, la couleur, l'apparence, le prix, la variété. Elle représente une motivation de consommation seulement dans 10 % des cas (seulement 3 % comme motivation prioritaire) loin encore derrière le goût, la fraîcheur, la taille, le fruité, la couleur... (enquête IFOP auprès de 604 consommateurs d'olives, août 2007, programme OLEA 2020).

Les circuits de distribution pour les olives AOC sont principalement la vente directe, les marchés, les épiceries fines et la GMS. Cette niche représente globalement environ 5 millions d'euros de chiffre d'affaires.

La notoriété des villes ou régions d'appellation, l'image véhiculée par ces terroirs qui y sont associés (les Baux de Provence, Nyons, le Pont du Gard, Nice, …), l'identité des produits et l'excellence souhaitée contribuent à développer cette « niche dans la niche » que sont les huiles d'olive et les olives en AOC au sein des Huiles d'Olive et des Olives de France. Ces produits répondent à une demande spécifique des consommateurs : connaître le produit à travers l'identification à un terroir, le respect de la tradition, la conformité à un cahier des charges et donc la réponse à un besoin de traçabilité.

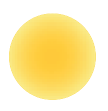
Contact :

*** alexandra.paris@afidol.org**



Les activités de l'AFIDOL en 2007

Une filière qui se doit de disposer d'informations réglementaires et économiques pour les productions qui la concernent



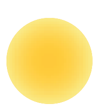
Le recueil de l'information réglementaire

Tout le travail est réalisé au travers d'une veille réglementaire menée dans le cadre plus général des activités du Centre de Documentation de l'AFIDOL : journaux officiels, directives particulières, contacts avec les administrations de tutelle -Ministère de l'Agriculture, Ministère des Finances.

Ce recueil est étendu à la réglementation européenne, ainsi qu'aux dispositifs arrêtés dans le cadre de l'accord mondial sur les produits de base appliqué aux produits de l'olivier, l'accord étant géré par le Conseil Oléicole International.

Contacts :
*** alexandra.paris@afidol.org**
*** emilie.lafarge@afidol.org**





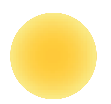
Le recueil des informations statistiques

Différents outils sont utilisés afin de cerner avec le plus de précision possible les productions, stocks, prévisions de récolte, au moins pour les deux produits : olives et huiles. Les informations mondiales et européennes sur ces sujets sont régulièrement actualisées.

Pour la France, différents moyens sont destinés à offrir ces données et notamment :

* Recueil d'informations auprès des familles constituant les deux collèges de l'AFIDOL.
* Questionnaires directs auprès d'un échantillon représentatif d'ateliers de production pour établir les tendances liées à la diffusion des productions.
* Suivi d'un échantillon de parcelles cultivées d'oliviers et enquête auprès d'oléiculteurs pour établir les charges des différents postes de production.
* Récupération «au fil de l'eau» d'informations aptes à contribuer à une meilleure connaissance des marchés, notamment celles concernant la vente en circuits courts.
* Etude sur la commercialisation et la consommation des olives en France : OLEA 2020.
* Suivi des marchés : OLEA 2020.

Contacts :
*** alexandra.paris@afidol.org**
*** christian.argenson@afidol.org**
*** jean-michel.duriez@afidol.org**



La diffusion des informations

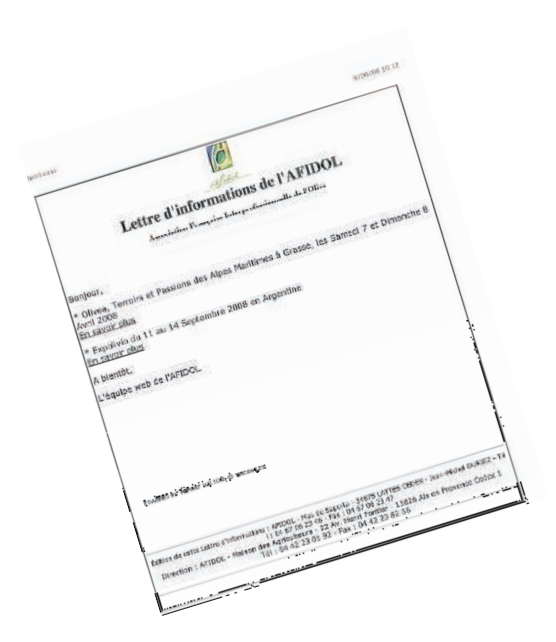
Plusieurs outils sont en place pour relayer les informations auprès des membres des familles constituant la section interprofessionnelle de l'ONIDOL, l'AFIDOL :

* Mise en ligne d'informations et portée à la connaissance de celles-ci au travers du site Internet de l'AFIDOL avec une lettre électronique d'information : 4 000 abonnés.
* Réalisation et édition de la Revue Market Olea, diffusion papier et diffusion Internet.
* Diffusion de veilles thématiques : les contaminants, résidus pesticides, l'hygiène, la traçabilité.
* Diffusion de notes d'information étiquetage nutritionnel au Canada, adjuvants d'extraction.
* Réalisation de guides spécifiques : étiquetage, hygiène...
* Conseils et assistance à l'étiquetage.
* Conférences sur l'économie de la filière oléicole auprès des bassins oléicoles qui en font la demande.
* Diffusion d'articles dans la presse et les magazines.
* Réponses aux demandes extérieures : la presse, les administrations de tutuelle.

Ces sujets sont sans cesse évolutifs et doivent demeurer souples pour s'adapter efficacement aux contraintes du moment.

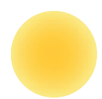
Contacts :
*** alexandra.paris@afidol.org**
*** christian.argenson@afidol.org**
*** therese.barbera@afidol.org**
*** jean-michel.duriez@afidol.org**
*** n.arger@prolea.com**


MarketOleaActu
RÉGLEMENTATION
MARKETING
ECONOMIE
SALONS


Lettre d'informations de l'AFIDOL
Bonjour,
* Olivea, Terroirs et Passions des Alpes Maritimes à Grasse, les Samedi 7 et Dimanche 8 Avril 2008
En savoir plus
* Expolivia du 11 au 14 Septembre 2008 en Argentine
En savoir plus
A bientôt,
L'équipe web de l'AFIDOL


Les Bonnes Pratiques d'Etiquetage
Conditions de commercialisation des Huiles d'Olive au stade du commerce de détail
Version 1 – décembre 2004





Des ateliers de transformation respectueux de leur environnement

La volonté des syndicats de moulins et de confiseries de limiter l'impact des ateliers de transformation sur l'environnement se traduit, au travers de l'AFIDOL, par de nombreuses actions visant à proposer une gestion durable des sous-produits et à sensibiliser les professionnels à la réglementation en vigueur dans le domaine de l'environnement.

1. Développer une gestion durable des sous-produits générés par les ateliers de transformation

L'élimination des résidus de la transformation des olives constitue une préoccupation récurrente pour les responsables de moulins et de confiseries. Afin de répondre aux objectifs de la Directive Cadre sur l'Eau, le droit français s'est doté fin 2006 de la loi sur l'eau et les milieux aquatiques qui entrera en application à partir de 2008. Cette loi prévoit notamment une refonte de l'assiette de redevance de pollution industrielle perçue par l'Agence de l'Eau Rhône-Méditerrannée et Corse. C'est dans ce contexte que l'AFIDOL a mené de nombreux travaux sur la gestion des sous-produits, afin que les efforts entrepris pour respecter l'environnement restent récompensés dans l'avenir.

a) Résidus générés par les confiseries d'olives :

- Préparation du projet d'audit en vue de caractériser les rejets des confiseries, puis de revoir les barèmes de redevance fixés par l'Agence de l'Eau Rhône-Méditerranée et Corse.

b) Résidus générés par les moulins à huile :

- L'objectif de ces travaux consiste à proposer de nouvelles méthodes d'élimination des résidus générés par les moulins et à accompagner les moulins dans leurs démarches d'élimination de leurs sous-produits.

c) Procédé d'élimination des margines par «Bambou Assainissement» :

- Le procédé «Bambou Assainissement» proposé par la société Phytorem montre une forte capacité d'élimination des margines, sans causer d'impact particulier sur l'environnement.

Le rendu de l'audit réalisé sur le procédé est prévu au premier semestre 2008.

d) Guide de bonnes pratiques d'élimination des sous-produits issus de l'extraction de l'huile d'olive vierge :

- Ce guide sera l'aboutissement de la volonté des syndicats de moulins – Syndicat National des Mouliniers et Fédération des Coopératives Oléicoles – de disposer d'un document regroupant l'ensemble des informations nécessaires à l'élimination des sous-produits issus de l'extraction de l'huile d'olive vierge. L'élaboration de ce guide s'étale sur deux années, pour une distribution à l'ensemble des moulins, prévue avant le début de campagne 2008 / 2009.
- Le groupe de travail constitué de représentants des syndicats de moulins et de l'Agence de l'Eau Rhône-Méditerranée et Corse s'est réuni à quatre reprises en 2007 et a fixé les principales orientations de ce guide, à savoir :

 * L'évaluation de l'impact environnemental liée à l'activité des moulins. Cette étude s'appuie sur un audit de caractérisation des sous-produits générés par les moulins, mené au cours de la campagne 2007 / 2008 dans quatre moulins.
 * La description des méthodes d'élimination des sous-produits validées par l'Agence de l'Eau.
 * L'identification des éléments permettant de maîtriser l'impact environnemental occasionné par l'extraction de l'huile d'olive vierge et ainsi réduire la redevance de pollution industrielle perçue par l'Agence de l'Eau Rhône-Méditerranée et Corse.
 * La connaissance des exigences réglementaires concernant l'élimination des sous-produits.

e) Compostage des sous-produits générés par les moulins :

- Le compostage apparaît comme une alternative envisageable à l'épandage des sous-produits des moulins. Le processus de compostage permet de convertir et de stabiliser les matières organiques.

- Les moulins pratiquant cette méthode d'élimination bénéficient ainsi d'une exonération totale de redevance de pollution industrielle, à condition que le compost soit conforme à la norme AFNOR NF U 44-051.

- Le projet mené jusqu'en 2009 vise, d'une part, à maîtriser la production de compost de grignons et de margines, tant au niveau technique qu'au niveau économique, et, d'autre part, à sensibiliser les moulins à la pratique du compostage, notamment par la mise en place de sites de démonstrations.
- Les résultats intermédiaires peuvent être consultés sur le site professionnel de l'AFIDOL www.afidoltek.org, rubrique OLEA 2020.

f) Valorisation énergétique des grignons :

- Compte tenu du pouvoir calorifique des grignons et de l'augmentation du prix des combustibles fossiles, la transformation et l'utilisation des grignons à des fins énergétiques sont susceptibles de réduire les coûts d'élimination des résidus issus des moulins. Le projet mené jusqu'en 2009 vise, d'une part, à proposer un biocombustible répondant aux exigences réglementaires, et, d'autre part, à étudier la faisabilité technique et économique de la production de ce combustible.
- Les résultats intermédiaires sont disponibles sur le site professionnel de l'AFIDOL www.afidoltek.org, rubrique OLEA 2020.

Contact :
*** s.leverge@ctolivier.org**

2. Des moulins en conformité avec la réglementation sur les installations classées

L'ordonnance n°2000-914 du 18 septembre 2000 légiférant le Code de l'Environnement qualifie d'installation classée pour la protection de l'environnement (I.C.P.E.) toutes les installations pouvant présenter des dangers ou des inconvénients. La législation relative aux ICPE vise à prévenir les pollutions et les risques créés par les activités industrielles énumérées dans la nomenclature des installations classées. L'installation est soumise à un régime d'autorisation ou de déclaration suivant la gravité des dangers ou des inconvénients que peut présenter son exploitation.

La rubrique n°2240 de la nomenclature sur les ICPE vise l'ensemble des installations produisant des huiles végétales ou animales. Cette rubrique soumet par conséquent les moulins à huile à un régime de déclaration ou d'autorisation en fonction de la capacité de production du moulin durant une journée de travail :

- Capacité de production inférieure à 200 kg d'huile par jour : moulin exonéré de toute démarche administrative. Le règlement sanitaire départemental s'applique toutefois à cette catégorie de moulins.
- Capacité de production supérieure à 2 tonnes d'huile d'olive par jour : moulin soumis à autorisation.
- Capacité de production comprise entre à 200 kg et 2 tonnes d'huile d'olive par jour : moulin soumis à déclaration.

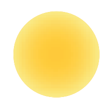
En cas de non-conformité, les ateliers de trituration s'exposent à de lourdes sanctions administratives et financières (mise en demeure, amendes, fermeture du moulin).

L'AFIDOL a engagé des négociations avec le Ministère de l'Ecologie, de l'Aménagement et du Développement Durable afin d'assouplir la réglementation en vigueur. L'objectif de ces négociations est de rehausser les plafonds de production fixant les régimes de déclaration et d'autorisation, d'une part, en mettant en avant le surdimensionnement du matériel d'extraction lié à l'activité saisonnière des moulins, et, d'autre part, en démontrant les risques mineurs générés par l'extraction mécanique de l'huile d'olive par rapport à une extraction au solvant.

Dans l'attente de l'aboutissement de ces négociations, l'AFIDOL a proposé en 2007 une assistance aux moulins (16 moulins assistés en 2007). Cet effort sera poursuivi sur l'année 2008. De nombreuses actions ont permis de sensibiliser les responsables de moulins aux démarches à accomplir pour déclarer leur activité, notamment :

- L'envoi d'un courrier à l'ensemble des maires des communes oléicoles ainsi qu'aux moulins afin d'inscrire les moulins à huile dans les plans locaux d'urbanisme (PLU).
- L'envoi d'une circulaire à l'ensemble des moulins afin de leur proposer un mode d'emploi à l'élaboration des dossiers de déclaration à déposer en Préfecture.
- L'organisation de deux réunions d'informations dans les Alpes-Maritimes, département dans lequel les moulins ont fait l'objet de contrôles par l'inspection des installations classées.
- Une intervention sur la réglementation relative aux installations classées au cours de la réunion nationale de début de campagne du 9 octobre 2007 à Aix-en-Provence.
- La rédaction de 15 articles sur le site professionnel de l'AFIDOL www.afidoltek.org, rubrique réglementation.

Contacts :
*** christian.argenson@afidol.org**
*** s.leverge@ctolivier.org**



Des acteurs compétitifs, des méthodes performantes pour l'avenir

La grande diversité de taille des unités de production au sein de la profession oléicole française est à la fois un avantage et un inconvénient. La masse des petits producteurs constitue une force de communication et de dynamisme sur les aspects traditionnels de notre production, les gros producteurs assurent les tonnages représentatifs et la partie la plus significative de la production commercialisée. Mais cette diversité rend la tâche de développement technique plus ardue : les outils de diffusion de l'information technique doivent être très performants pour atteindre toutes les catégories de producteurs, les recherches entreprises doivent viser l'apport de solutions autant aux agriculteurs de pointe qu'aux amateurs passionnés. De même, la diversité de nos terroirs place notre oléiculture à l'égal des grand pays producteurs, mais nécessite des approches adaptées lorsqu'il faut résoudre des problèmes ponctuels, car les solutions sont toujours très spécifiques.
La protection phytosanitaire est toujours une priorité. Bien que "routinière", la diffusion de préconisations, et plus précisément celles destinées à la lutte contre la mouche, sont une priorité. Les modifications climatiques interdisent de prendre des habitudes de dates de traitement, les modifications règlementaires impliquent un renouvellement permanent de la gamme des méthodes de lutte conseillées, les exigences des marchés nous suggèrent de rechercher des méthodes compatibles avec la production biologique.
En complément de ces impératifs liés à la qualité des produits, nous explorons quelques pistes axées sur l'amélioration des performances économiques des vergers modernes.

1. Des informations adaptées

Photo R. Valette

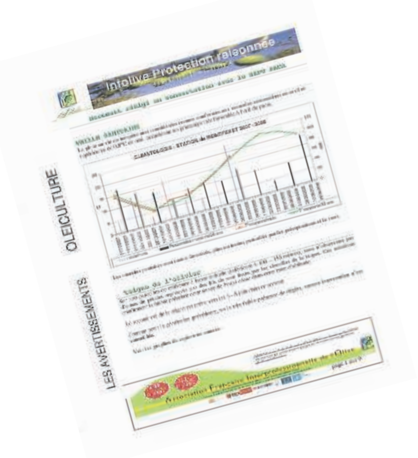
a) Le réseau de piégeage de la mouche de l'olive

La mouche est toujours le premier ennemi de l'oléiculture, un réseau de piègeage doit donc être en permanence révisé et amélioré. En 2007, celui-ci se caractérisait par:

- 90 piégeurs équipés d'un nouveau piège (Rimitrap) ci-contre, sélectif, capturant durant toute la saison et dont le délai de réponse est identique à celle des pièges delta Bioprox
- La mise en place en juillet d'un système de collecte des résultats en ligne, sur le site internet de l'AFIDOL

b) Le bulletin d'avertissements Infolive

Ce bulletin est depuis plusieurs années le principal outil d'information technique rapide. Grâce à l'utilisation de plus en plus importante d'Internet par les oléiculteurs, nous avons élargi considérablement notre réseau d'information. Le nombre d'abonnés payants par fax reste stable (210 abonnés), par contre le nombre de téléchargements gratuits sur le site internet de l'AFIDOL augmente (3916 sur le N° 24).



Vingt-cinq numéros d'Infolive ont été rédigés. Outre les préconisations pour les ravageurs principaux (mouche, cochenille) et la maladie de l'oeil de paon, des thèmes ont été consacrés à la lutte biologique contre la teigne, le neiroun, le psylle ou la pyrale du jasmin, au désherbage, à l'identification d'Euzophera pinguis.

Nous avons également inclus des rappels de réglementation sur les délais avant récolte des produits et le devenir des fonds de cuve des pulvérisateurs, les collectes des Produits Phytosanitaires Non Utilisés (PPNU). En fin de saison, des conseils ont été consacrés à la date de récolte optimale selon les variétés. Un numéro spécial « Irrigation » et un numéro « fertilisation » ont été réalisés.

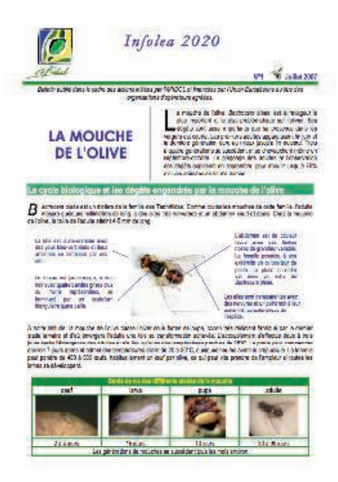
Sur toute la période où la mouche est active, les bulletins sont séparés par régions, avec des préconisations spécifiques.

c) Les bulletins techniques et les affiches

Des mises à jour techniques doivent être effectuées régulièrement pour les nombreux petits oléiculteurs. Des bulletins développant des points techniques précis ont été réalisés pour une large diffusion.

* 3 numéros du bulletin Infolea 2020 sont parus en 2007, envoyés par mail aux abonnés et par courrier aux moulins, confiseurs et groupements d'oléiculteurs, avec les contenus suivants :
- N° 1 – Juillet 2007 – La mouche de l'olive
- N° 2 – Août 2007 – Un point sur la réglementation des produits phytosanitaires et les bonnes pratiques agricoles
- N° 3 – Décembre 2007 – Utilisation de la kaolinite contre la mouche de l'olive ; la fumure à partir des grignons et des margines ; la récolte mécanique des olives

* Une affiche sur les maladies et ravageurs de l'olivier a été envoyée aux moulins, confiseurs et groupements d'oléiculteurs.


Infolea 2020

LA MOUCHE DE L'OLIVE


Infolea 2020

UN POINT SUR LA RÉGLEMENTATION DES PRODUITS PHYTOSANITAIRES ET LES BONNES PRATIQUES AGRICOLES


Infolea 2020

Utilisation de la Kaolinite contre la mouche de l'olive

Avis de retrait de matières actives

Association Française Interprofessionnelle de l'Olive

Contacts :
*** c.gratraud@ctolivier.org**
*** jean-michel.duriez@afidol.org**
*** s.hachemi@ctolivier.org**

2. Développement des bonnes pratiques agricoles et des méthodes favorables au développement de l'agriculture biologique

a) Mise au point de nouvelles pratiques

Plusieurs méthodes sont recherchées afin de fournir aux producteurs les éléments (itinéraires techniques, moyens de lutte, éléments de décision d'installation) pour conduire une oliveraie en agriculture biologique tout en conservant une production de qualité et un bon contrôle des ravageurs. En 2007, les études ont porté :
- pour la lutte contre la mouche de l'olive : sur l'utilisation de nématodes entomopathogènes et le greffage d'une variété attractive.
- pour l'entretien du sol : sur le semis d'un engrais vert adapté à l'olivier.
- pour l'aménagement de l'environnement : sur la mise en place d'une biodiversité fonctionnelle par semis de bandes florales en bordure de vergers.

Pour ces actions notre partenaire technique est le Groupe de Recherche en Agriculture Biologique (GRAB).

b) Diffusion des Bonnes Pratiques Agricoles

Cette ligne de développement fait partie du programme Olea 2020. Elle comprend notamment les formations grand public pour la protection phytosanitaire et la taille. Les 33 séances réalisées en 2007 ont permis d'informer plus de 1500 personnes. Mais le point innovant de cette opération est l'installation de vergers de démonstration. Onze parcelles ont été sélectionnées pour ce programme, avec des visites prévues sur certains sites en 2008. Parmi ces vergers, quatre ont reçu des applications d'argiles pour lutter biologiquement contre la mouche de l'olive.

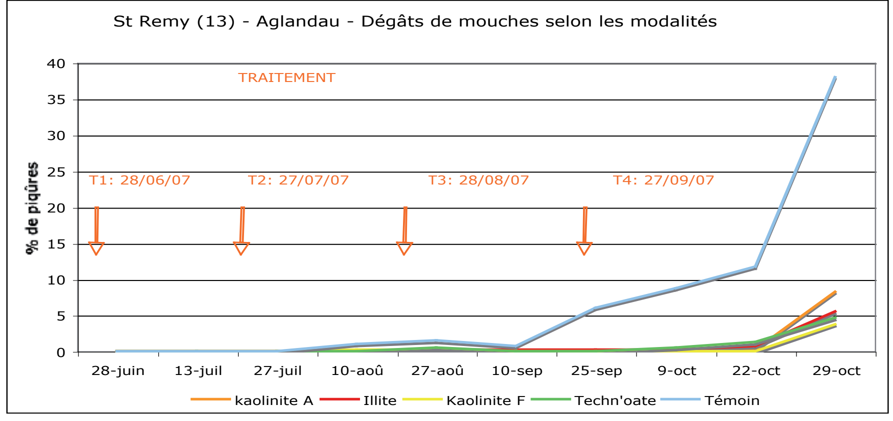
Les argiles employées, la kaolinite (argile blanche utilisée pour la fabrique de porcelaine) et l'illite (argile verte de pharmacie), se présentent sous forme de poudre mouillable. Elles ont deux actions distinctes et complémentaires :
- la pulvérisation de la poudre provoque la naissance d'une couleur modifiée de l'arbre et de l'olive, qui est de nature à perturber la mouche dans sa recherche de sites de ponte.
- l'autre rôle est tout simplement mécanique : la présence d'une pellicule poudreuse sur l'olive empêche la mouche de pondre.

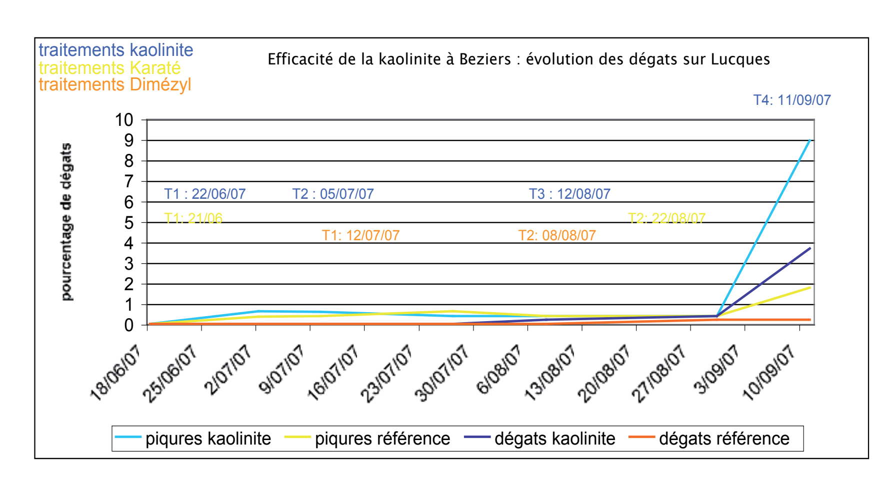
Bien que ces produits ne soient pas encore homologués, l'homologation d'une formulation au moins ne saurait tarder, ces parcelles sont destinées à contribuer à un démarrage rapide de ces pratiques écologiques. Les argiles sont utilisées à la dose de 30 kg/ha, pulvérisées d'une façon très fine sur toute la frondaison (de 500 à 1000 l de bouillie / ha). La première application a lieu avant l'apparition des premières mouches et les traitements sont renouvelés tous les mois ou dès qu'il pleut. Quatre à cinq applications ont été nécessaires cette année, pour assurer une bonne couverture durant toute la saison.

Les vergers de démonstration ont été répartis selon les variétés plantées, la destination des fruits et les populations de mouche présentes :
- Alpes-Maritimes (St Jeannet), chez un oléiculteur bio, sur du cailletier, la kaolinite était comparée à un témoin non traité.
-Bouches-du-Rhône (St Rémy de Provence), sur une parcelle d'Aglandau, trois argiles étaient comparées au diméthoate et à un témoin non traité.
- Bouches-du-Rhône (Fontvieille), sur un verger conduit en haie fruitière planté de Kappa et d'Arbéquine, la kaolinite était comparée à un témoin non traité.
-Hérault (Béziers), sur une parcelle de Lucques destinées à la confiserie en vert, la kaolinite était comparée à une partie traitée avec une alternance de diméthoate / lambda-cyhalothrine.

Sur les parcelles dont les olives sont destinées à l'huile (Bouches-du-Rhône), les résultats sont très encourageants : les argiles restent en-dessous du seuil de dégâts de 10 % admissibles et montrent des efficacités entre 78% et 92 % (comparaison par rapport au témoin non traité qui a, selon les vergers, de 14 à 38 % d'olives piquées). Le diméthoate (Techn'oate) présente lui une efficacité autour de 90 %. Ces résultats sont très favorables pour une prochaine homologation en lutte biologique.







Pour l'olive de table (Alpes-Maritimes et Hérault), les résultats sont plus mitigés. En effet, le seuil de dégâts acceptable est très faible (2 %). Dans les Alpes-Maritimes, malgré une bonne efficacité de la kaolinite utilisée (92%), le taux de dégâts est légèrement supérieur à 2 %. Pour l'Hérault (graphique ci-contre), la kaolinite ne répond pas aux attentes du producteur, qui doit trier ses olives avant l'apport au confiseur. Le taux de piqûres n'est en effet pas acceptable pour un producteur d'olives de table, alors que l'alternance de produits chimiques garantit une récolte conforme aux exigences de la confiserie.

Pour lutter contre les foyers de cochenilles qui subsistent dans certains vergers, nous avons décidé de relancer l'utilisation d'un auxiliaire : Metaphycus helvolus. Cet hyménoptère, plus facile à élever que Metaphycus lounsburyi (anciennement bartletti), pond dans la cochenille de 2ème stade larvaire. Le développement de cet insecte entraîne la mort de son hôte. Avec l'aide d'un fournisseur d'insectes, nous avons réalisé plusieurs lâchers sur des parcelles de démonstrations : deux lâchers (en mars-avril et juillet-août) de 300 adultes. Ces vergers sont situés dans les Alpes-Maritimes, les Alpes-de-Haute-Provence, le Gard et l'Hérault.



Lâchers d'adultes de Métaphycus



Cochenille parasitée (à gauche)

Le taux de parasitisme atteint, selon les vergers et les populations de cochenilles, 16 à 35% après le premier lâcher. Un mois après le deuxième lâcher, le taux de parasitisme atteint 60%. La date du lâcher est très importante pour la réussite de l'opération.

c) Plantation de haies, réservoir d'une faune auxiliaire utile à l'olivier :

Suite aux études menées depuis 2000 par l'AFIDOL sur la présence et l'incidence des populations d'insectes auxiliaires dans les vergers d'oliviers et son environnement proche, la plantation de haies composées, spécifiques à l'olivier, est apparue comme un complément possible de la stratégie globale de lutte contre les nuisibles en l'oléiculture. Deux parcelles de démonstration ont été réalisées pour présenter ce dispositif aux oléiculteurs. Le mélange végétal est composé d'arbres de haut jet, comme le Pin d'Alep, l'arbre de Judée (réservoir de punaises prédatrices de psylle), le figuier (riche en hyménoptères parasitoïdes de cochenilles), le tilleul. Entre ces essences, des arbustes ont été insérés, comme le romarin, le laurier sauce, le laurier thym ou le nerprun.



Haie composite plantée en bordure du verger de la SERFEL

d) Intervention ponctuelle: «Euzophera pinguis»

Depuis une dizaine d'années un nouveau ravageur se manifeste dans nos olivettes : «Euzophera pinguis» appelé aussi la pyrale des troncs de l'olivier. C'est un papillon de couleur beige foncé avec des lignes en zigzag plus claires. L'adulte mesure 20 à 25 mm d'envergure, avec des antennes longues et brunes.
Les femelles pondent leurs œufs isolés ou par groupe de 2 à 5 dans les crevasses des troncs et des charpentières. L'œuf est aplati, de couleur blanc-rosâtre, et mesure moins de 1 mm de long.
Après deux semaines de développement embryonnaire, la chenille éclot et pénètre dans le bois. Elle est verdâtre, mesure 2 cm de long en fin de vie. Xylophage, elle creuse une galerie au niveau du collet et du départ des charpentières. Elle se développe juste sous l'écorce, et coupe ainsi la circulation de la sève. Elle provoque un dessèchement des rameaux ou des branches atteintes et un affaiblissement général de l'arbre attaqué.
Après une nymphose de 3 à 4 semaines, un nouvel adulte émerge.



Adulte d'Euzophera

«Euzophera pinguis» est inféodé aux oléacées : il peut vivre sur l'olivier, le lilas, et surtout le frêne.
C'est un insecte qui s'attaque aux arbres en pleine vigueur, jeunes plantations ou arbres âgés. Les dégâts que provoque la chenille ne sont pas létaux pour le sujet atteint, sauf si plusieurs chenilles attaquent le même arbre, comme c'est souvent le cas.
Les symptômes visibles extérieurement sont :
- un dépérissement de la partie aérienne de l'arbre : branches mortes, mauvaise reprise des jeunes arbres, branches cassées…
- un boursouflement du collet ou du départ des charpentières avec un craquellement vertical de l'écorce.
- une présence de déjections sous forme de granules brun-rougeâtre agglomérée par des fils de soie à l'entrée des galeries.



Larve d'Euzophera - Photos P. Chavoutier



Larve dans galerie



Dégâts d'Euzophéra sur troncs

En France, la biologie de l'insecte est mal connue. Repéré il y a plusieurs années, dans les Alpes-de-Haute-Provence et la Drôme, «Euzophera pinguis» a été observé depuis 5 ans dans une jeune parcelle de Fontvieille dans les Bouches-du-Rhône.
Suite à l'inquiétude grandissante des oléiculteurs et au développement important des dégâts dans cette zone, nous avons placé, en avril 2007, des pièges à phéromones dans un verger. Les relevés des pièges ont permis d'identifier ce ravageur, et de connaître sa biologie par la bibliographie. Ce ravageur effectue deux générations par an. La première génération est issue des papillons apparus en avril-mai. Son développement larvaire sous forme de chenille dure un peu plus de deux mois. Les adultes formés par cette première génération apparaissent fin août. Les chenilles obtenues à partir de ce deuxième vol de papillons hiverneront dans l'arbre pendant plus de six mois. Les pontes s'étalant sur 2 mois, l'apparition et le vol des adultes durent 2 à 3 mois.

Ce cycle de développement est connu dans le sud de l'Espagne et les pays du Maghreb, où «Euzophera» fait de gros dégâts sur jeunes vergers. Les oléiculteurs dont les vergers sont touchés par ce ravageur utilisent la technique du piégeage massif (8 pièges / ha) pour limiter les dégâts par élimination des adultes mâles.

En mai 2007, nous avons pu mettre en place un dispositif de piégeage à partir de pièges delta (cabane blanche contenant un fond englué et une capsule de phéromone spécifique d'Euzophera), dans et autour de ce « foyer », en partenariat avec les producteurs locaux et le Syndicat Interprofessionnel de l'Olivier de la Vallée des Baux. Sur la commune de Fontvieille, 25 ha d'oliviers ont été quadrillés avec 8 pièges par hectare. Sur les communes alentours (Mouriès, Maussane, Le Paradou, Eyguières, St Rémy…), des vergers ont reçu 1 piège par ha, afin de connaître la zone de présence du ravageur.

Les résultats montrent la présence du papillon de Tarascon à Eyguières, et jusqu'à Barbentane (13), Gordes (84). Une moyenne maximale de 40 papillons piégés par semaine a été établie pour le secteur de la Vallée-des-Baux. Cette opération sera fortement intensifiée en 2008.

Contact :
*** c.gratraud@ctolivier.org**

3. La prospection de techniques de maîtrise des intrants et de nouvelles formes de conduite des oliveraies

a) Variétés naines

L'objectif de cette étude consiste à proposer de nouvelles variétés à faible développement et à forts attributs organoleptiques, adaptées à la conduite des oliviers en haie fruitière. A cet effet, une plantation regroupant 9 variétés potentielles a été réalisée en 2005. Les premières extractions d'huile en vue d'une analyse des caractéristiques organoleptiques ont été réalisées.

b) Nutrition hydrominérale

Cette expérimentation se déroule sur la Sica d'Expérimentation Régionale pour les Fruits Et Légumes (SERFEL) à St Gilles, grâce à un financement de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur sur 2007. L'objectif se situe dans la recherche des correlations entre les caractéristiques qualitatives des huiles d'olives et les caractéristiques quantitatives de la production. Les variétés utilisées sont l'Aglandau et la Picholine, qui sont les variétés françaises au plus fort potentiel phénolique, ce qui devrait permettre de mieux déceler des différences.

Le dispositif comprend 5 modalités avec deux doses d'alimentation en eau et deux doses d'azote. L'analyse des récoltes ne débutera qu'en 2008. Pour l'instant on ne constate que des différences au niveau des diamètres de troncs.

c) Gestion de la taille pour la production d'olives de table

Il s'agit d'un travail établi sur le même schéma administratif que le précédent.
Sur trois variétés utilisées pour la production d'olives de table (Salonenque, Lucques et Picholine) plusieurs modalités sont appliquées en vue de l'analyse de rentabilité de l'insertion d'une taille estivale rapide. En 2007, tous les arbres ont été conduits de la même façon, les différentes modalités de taille ne seront mises en pratique qu'en 2008.

Contact :
*** s.leverge@ctolivier.org**



Améliorer la qualité, identifier nos produits

La force des produits oléicoles français réside dans leur qualité et leur authenticité. Si nous pouvions conserver cette position en continuant à produire de la même façon, tout irait pour le mieux. Cependant, les nouveaux concurrents sont nombreux, la course à la performance est ouverte et les marchés se durcissent.

Si la profession oléicole française bénéficie aujourd'hui d'une position prestigieuse grâce à la qualité de ses produits (qui s'exprime principalement par le prix élevé de ses huiles), elle doit se donner les moyens de la conserver.
Le dispositif que l'AFIDOL met au service des producteurs, à cet effet, comprend trois parties : l'expérimentation, la diffusion des informations, et l'assistance technique.

1. L'expérimentation

Il s'agit d'examiner les variations possibles de la qualité des productions, et d'élaborer des outils pour mieux maîtriser les caractéristiques qualitatives des produits en connaissant les répercussions sur les coûts de production. Les expérimentations 2007 ont porté sur la maturité des olives à huile et sur l'étape de malaxage dans la trituration. Ces travaux ont été financés par la région Provence-Alpes-Côte d'azur.

a) Maturité des olives à huile

Des micro-triturations hebdomadaires ont été réalisées pour les secteurs du Vaucluse et de l'Appellation d'Origine Aix-en-Provence. Ces travaux s'ajoutent à ceux qui ont été réalisés en 2006, et l'analyse des échantillons d'huile obtenus sera réalisée en 2008, afin de rendre les résultats utilisables pour les conseils en maturité de récolte dès fin 2008.

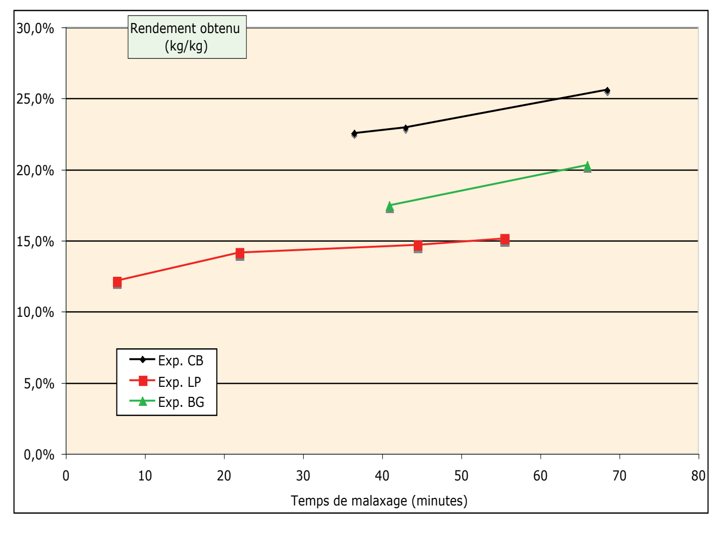
b) Le malaxage

Bien que ces travaux ne soient qu'à leur début et doivent être reproduits utérieurement, les résultats sont très prometteurs et fournissent des données inédites.

Il existe de nombreux travaux disponibles dans la littérature, mais des opérations en conditions réelles, avec des variétés françaises sont nécessaires pour bien appréhender l'effet des variations. Par ailleurs, très peu de travaux mettent en avant l'analyse organoleptique. Or, la première constatation que nous avons pu faire est que justement les indices chimiques habituels n'apportent quasiment rien sur ce type d'étude.
Pour la première année, nous avons choisi de travailler sur la première variété à huile française, l'Aglandau. Celle-ci présente par ailleurs l'avantage d'avoir un bon potentiel phénolique améliorant la probabilité d'observer des résultats.

Les essais ont eu lieu dans des moulins équipés de systèmes de marque et de conception différentes et aux capacités de triturations horaires très différentes, allant de 140 kg à l'heure à 4 tonnes à l'heure. La température de travail se situait au plus à 27°C.

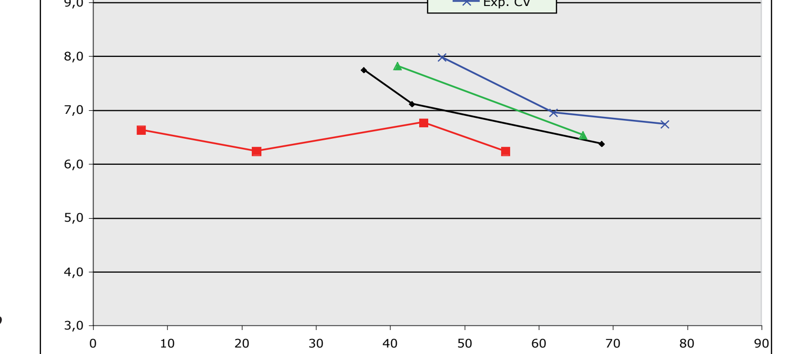
Au niveau du rendement, les mesures n'ont été faites que dans trois moulins, mais les résultats sont assez nets.



graphique 1

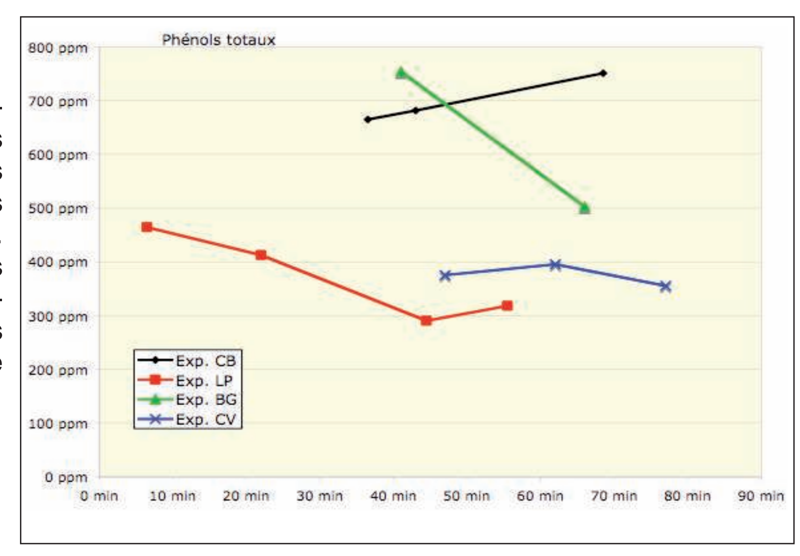
Conformément à la bibliographie, il apparaît clairement que l'allongement du temps de malaxage améliore le rendement à l'extraction sur la plage de temps testée *(Graphique 1)*. Les rendements sont très différents entre les trois moulins car les olives ne provenaient pas des mêmes parcelles.
N.B. la durée de malaxage prise en compte n'est pas seulement le temps entre la fin du remplissage du malaxeur et le début du passage au décanteur: il comprend la moitié de la durée de remplissage du malaxeur et la moitié de la durée de l'acheminement de la pâte vers le décanteur.

En matière de qualité des huiles, de nombreux résultats sont très intéressants.
Du point de vue de la dégustation, l'avantage va assez nettement aux huiles obtenues avec les durées de malaxage situées entre 35 et 50 minutes *(graphique 2)*. On identifie en effet à l'analyse organoleptique des arômes nettement plus intenses, complexes et harmonieux dans ces huiles. Les durées plus longues donnent toujours des résultats inférieurs, et l'expérimentation "LP", qui a été réalisée avec des temps inférieurs à 35 minutes, semble indiquer qu'un temps très court n'est pas spécialement avantageux.



graphique 2

Du point de vue de la teneur en composés phénoliques, les résultats sont plus partagés. Deux des moulins disposent de bacs de malaxage fermés (expérimentations CB et CV), alors que pour les deux autres le malaxage se déroule à l'air libre. Dans ces derniers (LP et BG), le taux de phénols diminue avec l'allongement du temps de malaxage, ce qui n'est pas le cas dans les deux autres expérimentations, on assiste même à une forte augmentation dans l'expérimentation CB *(Graphique 3)*.



graphique 3

Du point de vue des analyses chimiques d'altération (acidité, Indice de péroxyde, UV), il n'a été observé aucune différence.
Ce type d'expérimentation apparaît très approprié pour améliorer la compétitivité de nos huiles, notamment sur le plan organoleptique. En effet, à ce niveau élevé de qualité, les indices chimiques habituels n'apportent aucune information, et la teneur en composés phénoliques peut se trouver en contradiction avec le résultat de la dégustation.

Les résultats obtenus en 2007 sont présentés ici à titre indicatif et ne peuvent pas être utilisés tel quels. Les opérations doivent être renouvelées pour tirer des conclusions généralisables. Néanmoins, ils sont très prometteurs et ces opérations seront renouvelées en 2008, dans des moulins différents et probablement avec d'autres variétés que l'Aglandau.

Contact :
*** c.pinatel@ctolivier.org**

2. La diffusion des informations techniques

a) La formation des dégustateurs

L'analyse organoleptique est le critère prioritaire en matière de qualité. Les formations de dégustateurs sont destinées à fournir aux participants les éléments de jugement et d'orientation sur les aspects qualitatifs de leurs produits, et à fournir aux structures locales les moyens de constituer des jurys de dégustateurs en vue des autocontrôles ou de l'agrément de lots.
Le programme européen Olea 2020 a permis de développer cette activité auprès des différentes structures locales. En 2007, un total de 48 séances de formations a pu être réalisé, contre 30 les années précédentes. Dix-sept séances d'entraînement à la dégustation ont été proposées en plus des 31 séances correspondant aux modules habituels. La Région Provence Alpes Côte d'Azur a pris en charge 5 séances supplémentaires et l'AFIDOL en a pris deux intégralement à sa charge. En tout, quarante-huit séances ont été réalisées. Cette activité de formation a été complétée par la mise à disposition des professionnels de trois "kits de dégustation" en vue d'un entraînement régulier, dans le cadre du programme Olea 2020.

Contacts :
*** c.pinatel@ctolivier.org**
*** c.petit@ctolivier.org**



b) Technolive

L'AFIDOL a décidé de consacrer, chaque année, une journée technique aux questions liées à la profession de maître de moulin. Le 25 mai 2007 s'est donc déroulé, dans la salle Agora à Maussane, une journée consacrée à une étape particulière de la trituration: la centrifugation horizontale. L'orateur principal fût le Docteur J. Alba-Mendoza, de l'Institut des Matières Grasses de Séville, son intervention a duré toute la matinée.

Celle-ci a permis de passer en revue les diverses étapes de la trituration et leurs influences sur la centrifugation horizontale. Le pilotage et le réglage du décanteur ont été particulièrement détaillés. Le développement sur l'utilisation du talc et ses avantages ont donné lieu à diverses questions et a lancé un débat durable au sein de la profession.



Plus de 150 personnes dans la salle Agora à Maussane pour la journée Technolive

Contacts :
*** c.pinatel@ctolivier.org**
*** s.hachemi@ctolivier.org**



Le Docteur Alba-Mendoza en conférence

Après un repas pris sur place, la journée s'est poursuivie avec les exposés des fabricants de matériel d'huilerie. Ceux-ci avaient été conviés à la journée technique pour tenir un stand afin de présenter leurs appareils, et d'en faire une présentation au public. Nous avons donc eu de très intéressantes présentations techniques du matériel d'Alfa-Laval, Officine Meccaniche Toscane, Pieralisi, Rapanelli et Toscana Enologica Mori.

Les représentants des sociétés de matériel d'huilerie autour du président de l'AFIDOL



3. L'assistance technique

Le programme Olea 2020 comprend un chapitre "assistance technique à l'industrie de transformation oléicole portant sur des aspects liés à la qualité des produits", quatre actions d'assistance technique sont consacrées à l'élaboration des huiles d'olive et des olives de table.

a) L'appui technologique à la filière olive de table

Le programme Olea 2020 a fourni l'opportunité de définir et de mettre en pratique une stratégie d'appui technologique à la filière olive de table. Cette stratégie a débuté par un inventaire des procédés d'élaboration et des outils utilisés, et s'est poursuivie par une identification des pistes d'amélioration technologique.

Les produits ont été caractérisés afin de préciser les champs de variation possibles ainsi que leurs spécificités. En parallèle de ces travaux, pour la liaison technique avec le Conseil Oléicole International et pour la participation à l'élaboration des réglementations, un jury d'analyse sensorielle d'olives de tables a été constitué avec la participation des professionnels de la filière.

b) La diffusion d'informations technico-scientifiques à destination des professionnels de la filière oléicole

Cette action comprend le recueil d'informations (veille technico-scientifique), ainsi que la diffusion de ces informations par la voie de "Qualit'Olive", revue bibliographique technique.Trois numéros de cette revue ont été édités en 700 exemplaires, et insérés en plus dans trois numéros du Nouvel Olivier.



c) L'assistance technique aux huileries

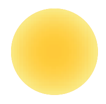
Cette ligne réduite est destinée à apporter des aides ponctuelles pour des questions techniques liées aux modernisations et innovation des huileries. En 2007, quatre moulins ont été concernés pour les questions suivantes : optimisation du temps de malaxage, filtration des huiles, réglages du décanteur.

d) L'assistance technique pour une récolte à la maturité optimale

Cette opération initiée grâce au programme Olea 2020, s'est trouvée particulièrement bienvenue en 2007, car elle a permis de rendre compte au plus tôt aux divers syndicats locaux de la précocité de l'avancement de la maturité. Les échantillons d'olives, choisis comme représentatifs par les différents syndicats, puis acheminés vers l'AFIDOL, ont été analysés pour faire un bulletin comprenant à la fois les caractéristiques organoleptiques des huiles obtenues ainsi que les teneurs en huile et en eau.

Quatre vingt-dix bulletins ont été ainsi expédiés aux syndicats, pour couvrir toutes les régions oléicoles et les principales variétés. En 2008, plus de moyens seront à l'avenir consacrés à cette opération manifestement très appréciée.

Contacts :
* c.pinatel@ctolivier.org
* a.laurent@ctolivier.org



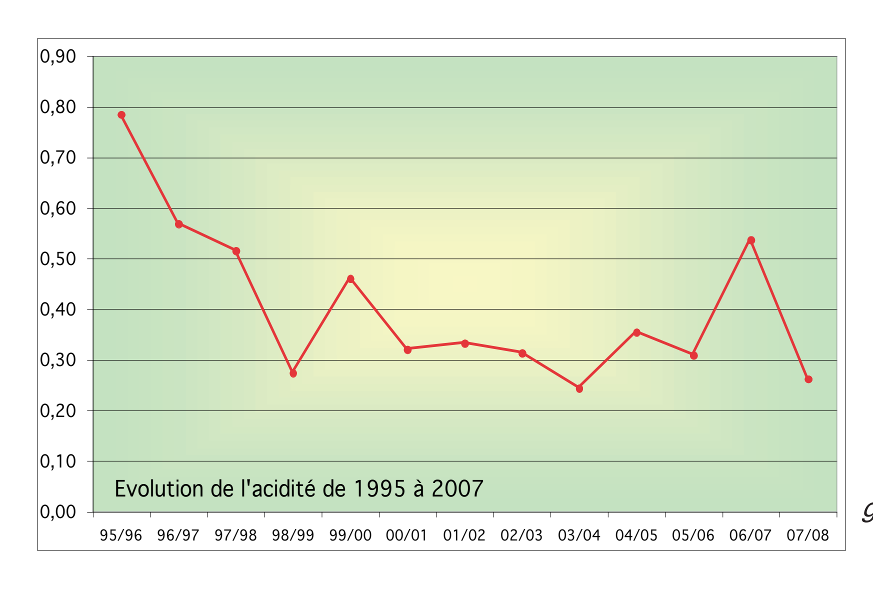
Suivi qualitatif de la production, sécurité, authenticité, traçabilité

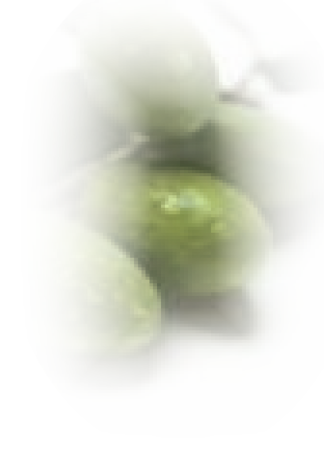
L'organisation de ce volet technique tient en une phrase : nous devons fournir aux membres de la filière les éléments pour évaluer les caractéristiques de leurs produits afin de s'assurer de leur compétitivité, de leur conformité à l'ensemble des règlementations auxquelles ils sont soumis, et que leur notoriété ne soit pas usurpée. Cela se traduit par la mise à jour régulière d'une banque de données sur les caractéristiques qualitatives et descriptives, la mise en place de dispositifs permettant d'utiliser cette banque de données pour l'amélioration qualitative et pour la protection de nos produits contre la fraude, et aussi par une veille sur les accidents qualitatifs possibles notamment par rapport aux contaminants répertoriés. Au niveau de la production, cela se traduit par le développement des outils permettant une traçabilité complète.

1. La connaissance de nos produits

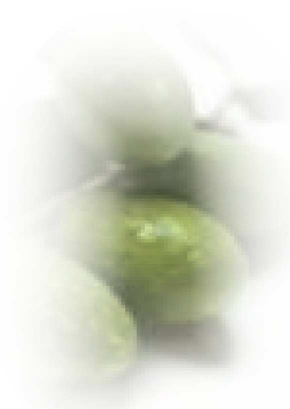
a) Huile d'olive: critères qualitatifs

Ces travaux là sont financés dans le cadre du programme Olea 2020. L'analyse et le suivi qualitatif des productions ont montré une amélioration globale de la qualité à partir des indices chimiques habituels. L'acidité, retrouve sur la production issue de 2007, une valeur assez basse qu'elle avait largement dépassé en 2006 suite aux attaques de mouche incontrôlées *(graphique 4)* et l'indice de péroxyde poursuit une baisse régulière qu'il a amorcé depuis plusieurs années *(graphique 5).*





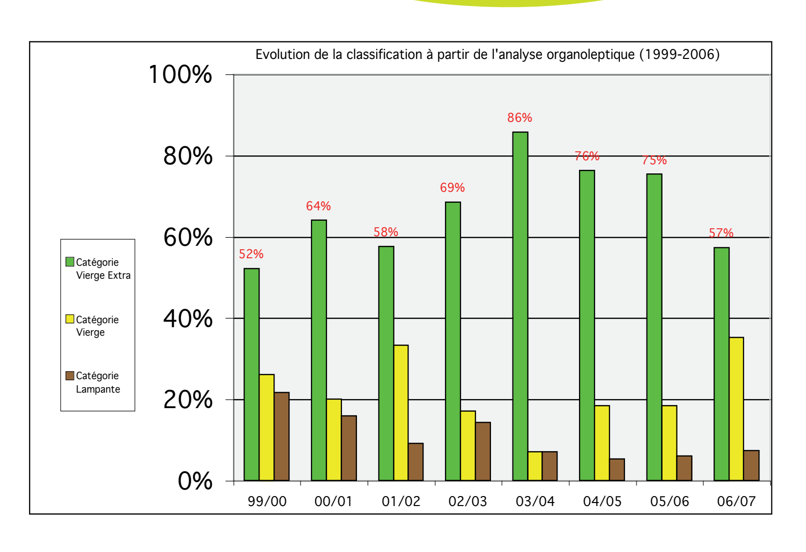
graphique 4



12
10
8
6
4
2
0
Évolution de l'indice de péroxyde de 1995 à 2007
95/96 96/97 97/98 98/99 99/00 00/01 01/02 02/03 03/04 04/05 05/06 06/07 07/08

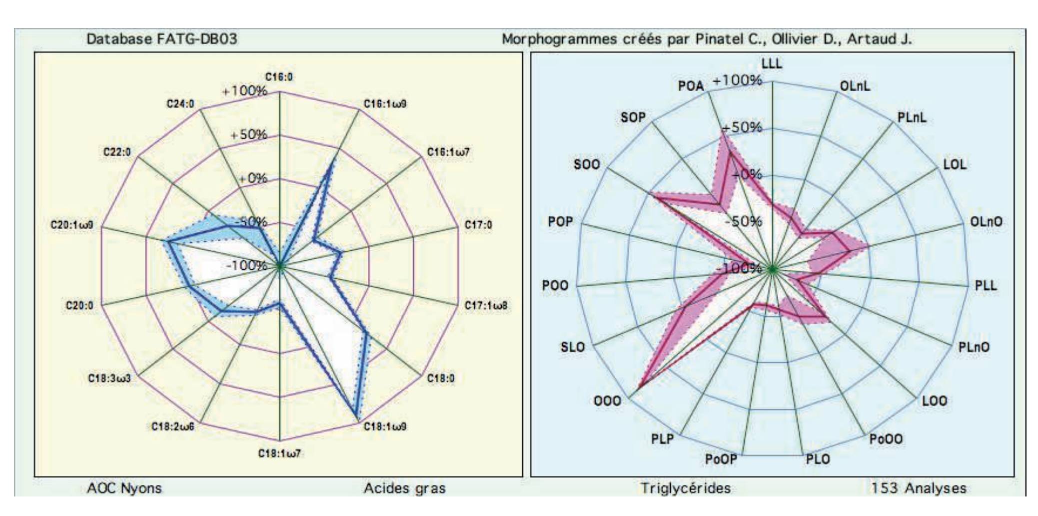
graphique 5

L'analyse organoleptique a été réalisée par le jury de l'AFIDOL (agréé par le COI et en cours d'accréditation dans le cadre du programme OLEA 2020). L'ensemble des analyses concerne la production 2006 contrairement aux analyses chimiques qui correspondent à la production 2007. Ces résultats sont donc très médiocres puisqu'ils concernent l'année où l'attaque de mouche a été parmi les plus importantes. On note que l'analyse organoleptique permet une sélection beaucoup plus sévère des huiles puisque seulement 57 % sont admises en catégorie « vierge extra » alors que si l'on ne tient pas compte de l'analyse organoleptique et que l'on s'arrête aux indices chimiques comme c'était le cas avant 1991, la part des huiles en catégorie « vierge extra » atteint 86%.



b) Critères descriptifs

Une banque de données purement descriptive est indispensable à la panoplie des dispositifs destinés à la protection de nos produits contre les utilisations abusives des noms de provenance ou de variétés. Nous réalisons à cet effet, (dans le cadre du programme Olea 2020) une mise à jour des profils organoleptiques et chimiques des AOC françaises et des variétés principales. Le profil sensoriel de sept AOC françaises a été publié dans un article de la revue spécialisée OCL de mars-avril 2007, ainsi que les profils caractéristiques en acides gras et triglycérides. Les fiches descriptives des huiles en appellation d'origine sont disponibles sur les pages professionnelles du site web de l'AFIDOL à l'adresse suivante: http://www.afidoltek.org/index.php/Morphogramme. Celles-ci fournissent à toute organisation de contrôle des éléments de vérification de conformité des huiles en appellation d'origine.

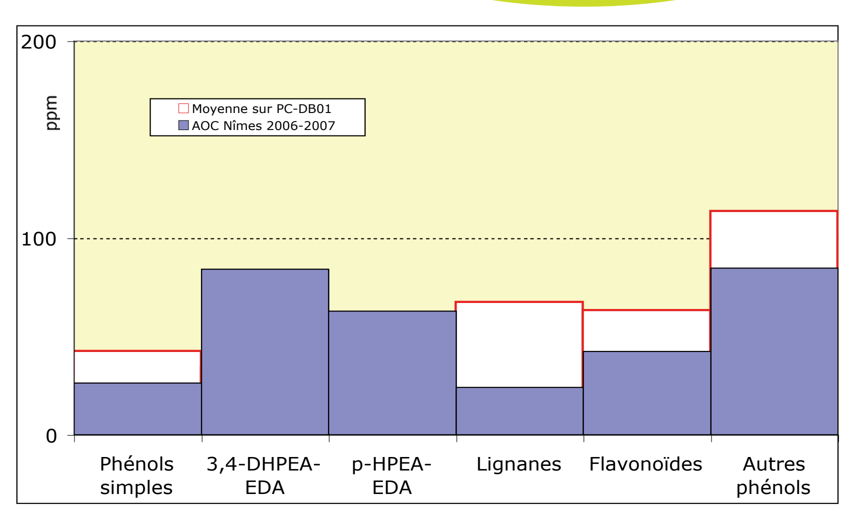


Morphogramme des acides gras et triglycérides de l'huile d'olive AOC Nyons

Avec ces outils, la protection du marché devient plus aisée, les coupages avec des huiles étrangères pouvant être détectés à de très faibles taux.

En complément de ces profils maintenant bien maîtrisés et faciles à utiliser, l'AFIDOL a commencé la constitution de deux autres banques de données : les composés phénoliques et les composés responsables des caractéristiques aromatiques.

Celles-ci permettent un enrichissement de la panoplie des outils de défense de l'authenticité des produits, mais aussi une mise en valeur des caractéristiques qualitatives. La teneur en composés phénoliques, notamment, est de plus en plus demandée par des acheteurs et nous pouvons, avec ces outils, apporter des bases de détermination des exigences, ainsi que des repères en vue de vérification des niveaux de qualité au niveau de la production.



Profil phénolique provisoire de l'huile d'olive AOC Nîmes

Nous avons donc élaboré la première version d'une banque de données relative aux composés phénoliques: PC-DB01. Celle-ci sera enrichie petit à petit afin de prendre en compte les fluctuations annuelles des caractéristiques de la production.
Concernant les arômes des huiles d'olive et ceux des olives de table en appellation d'origine, les banques de données sont en cours d'élaboration.

C'est notamment au niveau de l'élaboration de la banque de données olives que les travaux ont été difficiles. En effet, la grande disparité des modes de préparations de olives françaises demande l'utilisation de technologies de pointe.

Les analyses de chacune des préparations traditionnelles françaises ont été réalisées à la fois par un nez électronique à détecteur de masse, par chromatographie en phase gazeuse (détecteur FID) et par couplage chromatographie en phase gazeuse/spectrométrie de masse (GC/MS).
Les premiers résultats obtenus indiquent la présence de marqueurs ou de groupes de marqueurs aromatiques pouvant être utilisés pour la caractérisation. Ces analyses seront renouvelées en 2008.

Contacts :
*** c.pinatel@ctolivier.org**
*** c.petit@ctolivier.org**
*** c.fusari@ctolivier.org**

2. Veille sécuritaire

a) La gestion réglementaire et professionnelle des méthodes de protection phytosanitaire

Ce travail de veille à long terme porte sur deux aspects complémentaires :

- Suivre l’évolution de ce programme européen (retraits, dérogation, acceptation…), et agir sur les détenteurs de substances actives pour rechercher des solutions efficaces et utiles pour la filière oléicole.
- Disposer de données réelles, représentatives, et actualisées chaque année de présence de résidus dans les huiles d’olives françaises, et ainsi renforcer l’image et le poids de la profession vis-à-vis des instances nationales, européennes et des consommateurs sur ce sujet.

Une veille réglementaire a lieu tout au long de l’année. Les nouvelles mesures en 2007 sont le retrait annoncé du diazinon, du malathion et carbaryl. La Limite Maximale de Résidus (LMR) de la lambda-cyhalothrine a augmenté, et le délai avant récolte a donc diminué (de 60 à 7 jours).

2007 a été très riche en rencontres avec les firmes, pour développer notamment les argiles contre la mouche de l’olive. Des rendez-vous avec les 3 firmes productrices ont eu lieu ainsi qu’une rencontre avec les services de la Protection des Végétaux en octobre, afin de clarifier, entre autres, la situation de cette substance au niveau réglementaire.

Tous ces entretiens ont permis l'émission de lettres de soutien auprès du Ministère de l'Agriculture, des Conseils Régionaux, des Directions Régionales de l'Agriculture et de la Forêt. Les sociétés Nufarm, ainsi que la société Sumiagro développent de nouvelles formulations à base de cuivre. Bayer expérimente une spécialité à base de thiacloprid contre la mouche de l'olive, insecticide curatif qui pourrait à terme remplacer le diméthoate. La société Goemar a également fait des essais d'amélioration de fructification avec le BM Start et développe un Stimulateur de Défense Naturel (SDN) contre le brunissement.

En début 2007, une réflexion a été menée autour d'un projet « carte d'oléiculteur ». Cette carte, qui serait émise par l'AFIDOL à partir d'un listing d'inscription volontaire, permettrait aux oléiculteurs non professionnels de se procurer des produits phytosanitaires pour professionnels. Actuellement, une dérogation du Ministère de l'Agriculture autorise cette pratique, mais jusqu'à quand ? La demande de reconnaissance officielle de cette carte a fait l'objet d'un courrier adressé en mars 2007 au Ministère de l'Agriculture resté sans réponse, une relance a eu lieu en décembre.

Contact :
*** c.gratraud@ctolivier.org**

Le catalogue des produits autorisés, distribués lors de la vente du guide technique ou des formations, disponible sur le site internet de l'AFIDOL, s'est étoffé cette année de la gamme «jardin».

Pour l'observatoire des résidus de produits phytosanitaires dans les huiles d'olive de France, 49 échantillons ont été envoyés à 3 laboratoires différents. Un échantillon témoin dont on connaît la concentration en produits chimiques faisait partie de chaque envoi, afin de tester la précision des analyses. Les échantillons envoyés dont on détecte la présence de résidus (40%) ont des valeurs de résidus très en dessous des LMR (Limites Maximales de Résidus).

Pour les 39 échantillons en analyse de métaux lourds, 38% ont montré la présence d'un ou deux métaux, avec des valeurs nettement en dessous des seuils. La plupart sont contaminés par le plomb, dont la provenance est souvent atmosphérique (rejets industriels, automobiles…).
Nous avons également effectué des analyses de résidus de produits phytosanitaires dans les olives de table. Sur 23 échantillons, 1 seul a présenté des traces de résidus (en dessous de la LMR).

b) Le contrôle d'autres contaminants dans les produits oléicoles

L'AFIDOL a recherché dans les huiles d'olives, la présence de mycotoxines (aflatoxines B1, B2, G1, G2 et ochratoxine A) et de métaux lourds (arsenic, cadmium, chrome, cuivre, mercure, nickel, plomb, antimoine et zinc). Les mycotoxines sont des substances, toxiques à faible dose, produites par des champignons microscopiques. Sur les 44 échantillons fournis par les moulins (fruité vert et noir), 1 seul a présenté de l'aflatoxine B1 (très en dessous du seuil toléré).

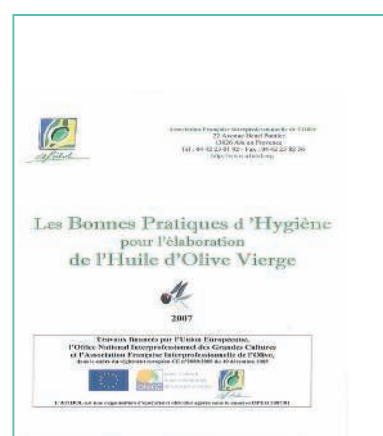
Contacts :
*** c.pinatel@ctolivier.org**
*** c.gratraud@ctolivier.org**

3. Des outils spécifiques à la filière

La France est un petit pays oléicole mais doit disposer, au niveau de la filière, des mêmes outils que ceux des grands pays producteurs oléicoles. Nous pouvons souvent nous adapter aux circonstances en utilisant des outils élaborés dans d'autres pays ou utilisés par d'autres filières, mais des outils très spécifiques sont parfois nécessaires. Le programme Olea 2020 nous a permis de travailler en 2007 sur trois éléments indispensables à notre production :
- un guide des bonnes pratique d'hygiène à l'usage des huileries.
- un logiciel spécifique pour rendre l'informatisation de la traçabilité minimale accessible à toute les huileries.
- une salle de dégustation nécessaire à l'obtention de l'accréditation du jury de dégustation de la profession.

a) Actualisation du guide des bonnes pratiques d'hygiène

La profession oléicole travaille depuis maintenant dix ans à la définition puis à l'amélioration d'un guide sur les bonnes pratiques d'hygiène pour l'élaboration de l'huile d'olive (GBPH).



Depuis 1997, ce guide a été mis à jour 7 fois sur la base de la méthode d'analyse des risques et la mesure des points critiques (HACCP).

Au cours de l'année 2007, l'AFIDOL a mis au point, suite à 3 réunions de travail avec les professionnels, la version 8 de ce guide des bonnes pratiques d'hygiène, en conformité avec la réglementation du paquet hygiène (Règlements CE n°178/2002 du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire et n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires).



Cette ultime version a été envoyée à la DGCCRF en vue de sa validation, comme le règlement CE 852/2004 encourage à le faire.

La refonte du guide a été opérée dans le but d'établir un document qui ne traite que de l'hygiène, dans l'esprit de la réglementation du Paquet Hygiène, c'est-à-dire :

• La notion de responsabilité de tout exploitant du secteur agro-alimentaire, au sens large. En effet, chaque intervenant a l'obligation de veiller à ce que toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires sous sa responsabilité soient conformes aux exigences en matière d'hygiène.
• L'obligation de résultat quant à l'état sanitaire du produit proposé avec une liberté de moyens mis en oeuvre.
• L'obligation de traçabilité amont et aval.

Le nouveau Guide comporte 3 parties :
1 - Analyse des procédés d'élaboration de l'huile d'olive vierge et les dangers associés.
2 - Règles générales d'hygiène qui contribuent à la sécurité sanitaire de l'huile d'olive vierge.
3 - Dispositions spécifiques d'hygiène à adopter afin de garantir la sécurité sanitaire de l'huile d'olive vierge.

Dans cette version 8 du guide, les éléments traitant de la qualité « commerciale » ont été totalement éliminés comme le veut l'esprit de la réglementation européenne en matière de Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène.

Contact :
*** a.laurent@ctolivier.org**

b) Mise au point d'un logiciel de traçabilité pour les moulins à huile

Il s'agit de créer une application informatique permettant d'assurer la traçabilité de la parcelle d'oliviers à la bouteille (ou au bocal d'olives) et inversement, sachant que :

a. L'application sera produite et diffusée sous la licence libre Cecill-V2.
b. L'AFIDOL est seule détentrice des droits patrimoniaux selon la définition qui en est faite dans l'article 1 de la licence Cecill-V2.
c. Le code source sera rédigé dans un langage informatique largement diffusé et utilisé.
d. Le code source sera correctement documenté (installation, utilisation (utilisateur et administrateur), développeur).

Avancement du programme 2007

- Novembre 2007 : choix du prestataire parmi 16 candidats ayant répondu à un appel d'offres. Il s'agit de la société PYCNA à Montpellier. L'informaticien en charge de ce dossier est Christophe Espiau.
- L'application sera une « application web » fonctionnant sur la base : serveur Apache + base de données Mysql + langage de programmation PHP + navigateur internet. Cette base est gratuite, éprouvée, très répandue et fonctionne sur tous les systèmes (Windows, MacOS, Linux).
- Décembre 2007 : validation du cadre général et des principes de base.

Etapes suivantes prévues en 2008

- Installation du prototype dans un moulin et chez un confiseur en avril 2008 sélectionnés pour leur taille et leur motivation.
- Mise en ligne du prototype sur le serveur Internet de l'AFIDOL en accès restreint pour recueillir les impressions de quelques responsables d'ateliers de transformation, de l'ONIGC et des administrateurs.

Dès juillet 2008

o Modification de l'application en fonction des remarques des testeurs de prototypes.
o Choix de quelques moulins et confiseries supplémentaires pour les essais en cours de campagne 2008/2009.
o Validation de la version de pré-production.
o Installation dès septembre 2008 et suivi de l'utilisation en situation réelle de l'application dans les moulins et confiseries choisies.
o Achèvement du développement de l'application informatique et installation y compris formation des utilisateurs dans 5 ateliers choisis par l'AFIDOL au plus tard le 15 mars 2009.

Contact :
*** jean-michel.duriez@afidol.org**

c) Création d'une salle de dégustation et accréditation du jury de dégustation de l'AFIDOL

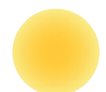
L'AFIDOL dispose actuellement de l'agrément du Conseil Oléicole International pour son jury d'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge. Les possibilités ultérieures d'obtention de cet agrément étant soumises à la condition de l'accréditation de ce jury, l'AFIDOL a entrepris les démarches nécessaires en vue de cette accréditation. En 2007, l'AFIDOL a installé une salle de dégustation dans cet objectif, une salle adéquate étant la première nécessité pour l'accès à l'accréditation. Celle-ci doit être conforme aux exigences réglementaires et normatives. Les exigences réglementaires sont décrites dans le règlement CEE n°2568/91 du 11 juillet 1991, consolidé (annexe XII) ; les exigences normatives le sont dans la norme V09-105, février 1987 « Analyse sensorielle – Directives générales pour l'implantation de locaux destinés à l'analyse sensorielle », et dans la norme du COI: COI/T.20/Doc.n°6 du 18 juin 1987 « Guide pour l'installation d'une salle de dégustation ».





Cette salle climatisée et insonorisée comporte 10 cabines conformes aux normes, et dotées du matériel pour maintenir les verres à la température de dégustation.

Contacts :
*** c.petit@ctolivier.org**
*** c.pinatel@ctolivier.org**



Les actions de communication

Celles-ci constituent une volonté forte et permanente des administrateurs.
Elles concernent l'ensemble des activités développées au sein de l'AFIDOL.

- **Communication dans le cadre des différents programmes techniques et/ou économiques.**

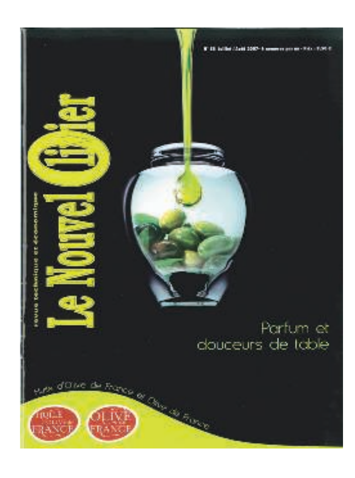
Les informations sont diffusées au travers de différents supports :

- Le Site Internet de l'AFIDOL : **www.afidol.org** au travers de ses différentes rubriques. Un abonnement gratuit à une lettre d'information : **contact@afidol.org** garantit un accès rapide aux nouvelles informations.

- **Différentes publications** :

* Market Olea
* Nouvel Olivier
* Infolive
* Actualités







Lettre d'informations de l'AFIDOL

Association Française Interprofessionnelle de l'Olive

Bonjour,

Le bulletin d'avertissements INFOLIVE Protection raisonnée / Avertissements oléiculture n°5 est en ligne!
Pour le consulter vous pouvez cliquer ici ou vous rendre sur www.afidol.org dans la rubrique INFOLIVE.

A bientôt,

L'Equipe Web de l'AFIDOL

Pour vous désabonner de cette liste, visitez ce lien

Pour mettre vos préférences à jour, visitez ce lien
Faire suivre ce message à quelqu'un : ce lien

- **Centre de Ressources documentaires** via :
  - Des recherches documentaires spécifiques, essentiellement à la demande d'étudiants en cycle universitaire.
  - Des consultations directes sur le site de documentation.
  - Des conventions de prêts de photos conclues essentiellement avec des journalistes.

- **Diffusion d'informations technico-scientifiques à destination des professionnels de la filière oléicole.** La publication «Market Olea», trois fois par an, contribue à la diffusion d'informations économiques, marketing...

Contacts :
*** alexandra.paris@afidol.org**
*** jean-michel.duriez@afidol.org**
*** emilie.lafarge@afidol.org**
*** therese.barbera@afidol.org**
*** sylvie.fargues@afidol.org**
*** christian.argenson@afidol.org**

- **Animations et promotions régionales**

L'AFIDOL, à ce niveau, agit en partenariat avec les organisateurs de manifestations locales destinées à promouvoir l'image de l'olivier et ses produits.

- L'animation d'un stand de découverte des huiles d'olive des différents bassins oléicoles de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur au sein du stand de cette région, sous la banière «Terre de goût». Ce stand contribue à découvrir les goûts des différentes huiles d'olive de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur tant au niveau olfactif que gustatif. Il s'agit là d'un travail pédagogique essentiel en faveur d'une préconisation pour diversifier les goûts des huiles d'olive.

Le tableau ci-après, signale les principales manifestations auxquelles l'AFIDOL a participé en 2007.

Alicoque	Février	Nyons
Fête de l'Olivier	Mars	Cagnes-sur-Mer
Foire	Avril	Alpes-Maritimes
Fête Départementale de l'Olivier	Avril	Alpes-de-Haute-Provence
Foire de Brignoles	Avril	Brignoles
Foire d'Avignon	Avril	Avignon
Journées Méditerranéennes de l'Olivier	Avril	Nîmes
Fête de l'Olivier	Avril	Sorrède
Fête de l'Olivier	Avril	Aups
Terroirs 13	Juin	Marseille
Fête de l'Olivier	Juillet	Montegrosso
Les Olivades	Juillet	Nyons
Foire de Marseille	Septembre	Marseille
Fête de l'Olivier	Septembre	Ollioules
Fête Départementale du Vaucluse	Octobre	Vaucluse
Salon de l'Agriculture	Novembre	Marseille
Fête de l'Huile d'Olive Nouvelle	Décembre	Aix-en-Provence
Fête de l'Huile d'Olive Nouvelle	Décembre	Mouriès
Fête de l'Olivier	Décembre	Corconne
Fête de l'Olive Piquée	Décembre	Mouriès

Contacts communication régionale :
*** christian.argenson@afidol.org**
*** sylvie.fargues@afidol.org**
*** therese.barbera@afidol.org**
*** alexandra.paris@afidol.org**
*** emilie.lafarge@afidol.org**

Au cours des différentes manifestations, nous communiquons auprès du public grâce à des panneaux d'nformation, à la diffusion de flyers, de guides, etc..., et à la mise en place d'animations.







- **Animations et participations à des Concours de produits oléicoles**

En 2007, l'AFIDOL a organisé :
* Les travaux préparatoires au Concours Général Agricole en sous-traitance pour la COMEXPO,
* Le Concours Régional des Huiles d'Olive de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur,
* Le Concours National des Huiles AOC à Nyons,
et a participé aux jurys d'un certain nombre d'autres Concours nationaux ou régionaux : Draguignan, Brignoles, Nice, et internationaux : Mario Solinas à Madrid.

Contacts :
*** c.petit@ctolivier.org** *** c.fusari@ctolivier.org**
*** s.hachemi@ctolivier.org** *** anne.laurent@afidol.org**

- **Des actions au niveau national**

- Un relationnel presse permanent. L'AFIDOL a dressé un tissu de relations avec les principaux représentants de la presse nationale, quotidiens, hebdomadaires, presse culinaire, presse féminine, presse agricole. La diffusion d'informations en est ainsi facilitée.

- Un abonnement à «L'Argus de la Presse» contribue à mesurer les effets de la communication auprès de ces médias.

- **Un atelier national de cuisine organisé en faveur de la presse**. Il s'est déroulé le 11 janvier 2007 au sein du site Fraich'Attitude à l'APRIFEL, Rue Faubourg Poissonnière à Paris - www.cuisinefraichattitude.fr. L'objectif était de présenter l'utilisation des trois fruités des huiles d'olive en cuisine avec le message suivant : «**L'origine a du goût».**

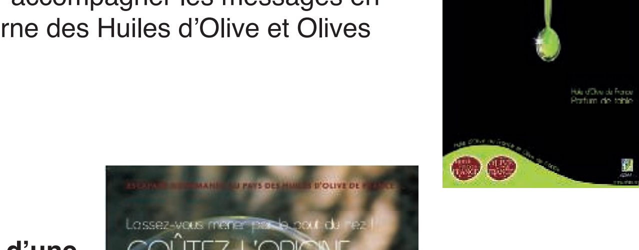


Huit journalistes ont pu assister à cette démonstration

* C. Charcossey : AFP
* C. Scotto : Figaro-Madame,
* E. de Meurville : La Revue des Gourmands,
* P. Hupp : Le Nouvel Observateur/ Cuisine et Terroir,
* G. Martinez : Vivre à Table,
* K. Aujay : L'impatient, Marie- Claire,
* C. Parvulesco : groupe Nouvel Ouest rubriques déco, gastronomie,
* J-P. Hébrard : Terre Net /Agriculture et nouvelle technologie.

- Présence au Salon de l'Agriculture 2007 du 3 au 11 mars avec l'animation d'un stand «Huile d'Olive» sur l'espace Prolea au sein de l'Odyssée Végétale. Le thème global de la manifestation portait le message suivant : «Variez les huiles, c'est vital !». Les huiles présentées au grand public sous la banière «Les Huiles d'Olive de France, plaisir du goût». Les dégustations permanentes qui accompagnent et témoignent de l'intérêt majeur des visiteurs en matière de goûts et de terroir.

- **Création graphique «Huile d'Olive de France», «Olives de France»** pour accompagner les messages en faveur d'une image moderne des Huiles d'Olive et Olives de France.







- Création et insertion d'une page de publicité sur les «Huiles d'Olive de France» dans le magazine bimestriel «Saveurs» de juillet 2007.



- Edition du «Mini-guide des Huile d'Olive de France 2007»



Ce mini-guide recense les ateliers de production et les domaines oléicoles qui commercialisent des huiles d'olive et des olives de France. Une charte est confirmée par signature entre l'AFIDOL et le partenaire. 150 000 exemplaires de ce document ont été distibués par insertion dans le magazine «Saveurs». 30 000 exemplaires ont été distribués au cours de manifestations locales, régionales et nationales.

- Participation en invité d'honneur au 13ème festival des produits AOC à Cambremer en Normandie. Les huiles d'olive AOC des différents bassins oléicoles français étaient toutes représentées.

La communication de l'AFIDOL témoigne d'une forte volonté de réussir les objectifs économiques que cette filière s'est fixée.

Contacts communication nationale et relations presse :
n.arger@prolea.com
therese.barbera@afidol.org



Association Française Interprofessionnelle de l'Olive

Siège social
Maison des Agriculteurs - 22, Avenue Henri Pontier
13626 Aix-en-Provence
Tél : 04 42 23 01 92

Antenne Languedoc-Roussillon
Mas de Saporta - 34875 Lattes Cedex
Tél : 04 67 06 23 46

Antenne Rhône-Alpes
40, Place de la Libération - 26110 Nyons
Tél : 04 75 26 90 90

Antenne Communication / Relations Presse
12, Avenue George V - 75008 Paris
Tél : 01 40 69 48 31

www.afidol.org

Document conçu et réalisé par l'AFIDOL Aix-en-Provence - 500 exemplaires - Juin 2008 - Sylvie Fargues
Crédit photo : AFIDOL, sauf mentions particulières